



ΕΦΗΜΕΡΙΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ

ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΤΕΥΧΟΣ ΠΡΩΤΟ — Αρ. Φύλλου **231**

23 Δεκεμβρίου 1994

ΠΡΟΕΔΡΙΚΟ ΔΙΑΤΑΓΜΑ ΥΠ' ΑΡΙΘ. 410

Υγειονομικοί όροι παραγωγής και διάθεσης στην αγορά νωπού κρέατος σε συμμόρφωση προς τις Οδηγίες 91/497/ΕΟΚ, 91/498/ΕΟΚ (άρθρα 1, 4 και 7) και 92/120/ΕΟΚ (άρθρα 2, 3 και 4) του Συμβουλίου

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ
ΤΗΣ ΕΛΛΗΝΙΚΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

Έχοντας υπόψη:

1. Τις διατάξεις:

α) του άρθρου 20 του Ν. 248/1914 «Περί οργανώσεως της Ζωοτεχνικής και Κτηνιατρικής Υπηρεσίας» (Α'110) όπως αυτό έχει προστεθεί με το άρθρο μόνο του α.ν. της 23.1.1936 (Α'47),

β) του άρθρου 1 παρ. 1, 2, 3 και 4 του ν.1338/1983 «Εφαρμογή του Κοινοτικού Δικαίου» (Α'34) όπως έχει τροποποιηθεί από το άρθρο 6 του ν.1440/1984 «Συμμετοχή της Ελλάδος στο κεφάλαιο, στα αποθεματικά και στις πορβλέψεις της Ευρωπαϊκής Τράπεζας Επενδύσεων και του Οργανισμού Εφοδιασμού ΕΥΡΑΤΟΜ» (Α'70).

γ) του άρθρου 29Α του ν.1559/1985 «Κυβέρνηση και Κυβερνητικά Όργανα» (Α'137) όπως αυτό προστέθηκε με το άρθρο 27 του ν.2081/1992 (Α'154).

2. Την Α.Π. 6033/1994 Απόφαση του Πρωθυπουργού και του Υπουργού Γεωργίας «Ανάθεση αρμοδιοτήτων στους Υφυπουργούς Γεωργίας Φλώρο Κωνσταντίνο και Βασιλακάκη Βασίλειο» (Β'550).

3. Το γεγονός ότι από τις διατάξεις του παρόντος διατάγματος δεν προκαλείται δαπάνη σε βάρος του Κρατικού Προϋπολογισμού.

4. Την 600/1994 γνωμοδότηση του Συμβουλίου της Επικρατείας, μετά από πρόταση του Υπουργού Εθνικής Οικονομίας και Υφυπουργού Γεωργίας, αποφασίζουμε:

Άρθρο 1

Σκοπός

(Άρθρο 1 της Οδηγίας 64/43/ΕΟΚ, όπως αντικαθίσταται από το άρθρο 1 της οδηγίας 91/497/ΕΟΚ)

1. Το παρόν διάταγμα καθορίζει τους υγειονομικούς όρους που εφαρμόζονται κατά τη παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά νωπού κρέατος, το οποίο προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση και προέρχεται από κατοικίδια ζώα των ακόλουθων ειδών : βοοειδών, (συμπεριλαμβανομένων των ειδών Bubalus bubalis και Bison bison), χοίρων και αιγοπροβάτων καθώς και κατοικιδίων μονόπλων, σε συμμόρφωση προς τις οδηγίες:

α) 91/497/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 29ης Ιουλίου 1991 «για την τροποποίηση και την κωδικοποίηση της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρέατων ώστε να καλύπτεται η παραγωγή και η διάθεση νωπού κρέατος στην αγορά» (Ε.Ε. αρ. Λ 268 της 24.09.91 σελ. 69).

β) 91/498/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 29ης Ιουλίου 1991 «για τους όρους χορήγησης προσωρινών και περιορισμένων παρεκκλίσεων απο τους ειδικούς κοινοτικούς υγειονομικούς κανόνες για την παραγωγή και τη διάθεση στην αγορά νωπών κρεάτων» (Ε.Ε. αρ. L 268 της 24.09. 91 σελ 105) και

γ) 92/120/ΕΟΚ του Συμβουλίου της 17ης Δεκεμβρίου 1992 (άρθρα 2, 3 και 4) «για τους όρους χορήγησης προσωρινών και περιορισμένων παρεκκλίσεων απο τους ειδικούς κοινοτικούς υγειονομικούς κανόνες για την παραγωγή και την εμπορία ορισμένων προιόντων ζωικής προέλευσης» (Ε.Ε. αρ. L 62 της 15.03.93 σελ. 86).

2. Το παρόν διάταγμα δεν εφαρμόζεται στο τεμαχισμό και στην αποθήκευση του νωπού κρέατος που επιτελούνται σε καταστήματα λιανικής πώλησης ή σε χώρους δίπλα στα σημεία πώλησης, όπου ο τεμαχισμός και η αποθήκευση πραγματοποιούνται με μοναδικό σκοπό την άμεση (χωρίς μεταπώληση) και επιτόπου πώληση στον καταναλωτή.

3. Το παρόν διάταγμα ισχύει χωρίς να θίγονται οι ειδικές διατάξεις του π.δ/τος 159/1991 (Α' 63) για τον κιμά.

4. Επιτρέπεται η σφαγή μονόπλων μόνο σε σφαγεία που έχουν λάβει έγκριση απο τη Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας για τη δραστηριότητα αυτή. Το παραγόμενο κρέας θα προορίζεται για αποστολή σε άλλο κράτος μέλος ή για εξαγωγή προς τρίτες χώρες, ή θα διατίθεται προς για λιανική πώληση στη χώρα, υπο τους όρους της παραγράφου 5 του παρόντος άρθρου. Το ελεγχθέν απο κτηνίατρο κρέας μονόπλων, εαν βρεθεί κατάλληλο για κατανάλωση, σφραγίζεται επιπλέον της σφραγίδας καταλληλότητας και με σφραγίδα της οποίας ο τύπος καθορίζεται με απόφαση του Υπουργού Γεωργίας, τηρουμένων των διατάξεων της Συνθήκης.

Τα σφάγια μονόπλων προκειμένου να μεταφερθούν τεμαχίζονται το πολύ σε τέταρτα.

5. Η λιανική πώληση και διάθεση κρεάτων μονόπλων επιτρέπεται μόνο απο κρεοπωλεία που είναι εφοδιασμένα με ειδική άδεια της Κτηνιατρικής Υπηρεσίας του νομού,

εις τα οποία πρέπει απαραιτήτως να υπάρχει εμφανώς ανηρτημένη πινακίδα με απεικόνιση κεφαλής ίππου και να αναγράφεται με κεφαλαία γράμματα ύψους 10 εκατ τουλάχιστον, η δραστηριότητα αυτή του κρεοπωλείου.

Τα κρέατα μονόπλων, στα εξουσιοδοτημένα αυτά κρεοπωλεία, θα διατηρούνται και θα πωλούνται σε ιδιαίτερους χώρους, πρέπει δε νά δηλώνεται εμφανώς το είδος του ζώου.

Δεν επιτρέπεται η παραγωγή, η λιανική πώληση και η διάθεση παρασκευασμάτων ή προιόντων με βάση το κρέας που περιέχουν εξ' ολοκλήρου ή σαν μερικό συστατικό, σε οποιοδήποτε ποσοστό, κρέας μονόπλων.

'Αρθρο 2

('Αρθρο 2 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ, όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της οδηγίας 91/497/ΕΟΚ)

Για τους σκοπούς του παρόντος διατάγματος, νοούνται ως:

1. κρέας: όλα τα τμήματα των κατοικιδίων βοοειδών (συμπεριλαμβανομένων των ειδών Bubalus bubalis και Bison bison), χοίρων, αιγοπροβάτων, καθώς και των κατοικιδίων μονόπλων, που είναι κατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, με την επιφύλαξη του άρθρου 1 παράγραφος 4 του παρόντος διατάγματος,

2. νωπό κρέας : το κρέας, συμπεριλαμβανομένου του κρέατος που έχει συσκευαστεί σε πρώτη συσκευασία υπό κενό ή υπό ελεγχόμενη ατμόσφαιρα, το οποίο δεν έχει υποστεί καμμία άλλη επεξεργασία για να εξασφαλιστεί η συντήρησή του, εκτός απο την ψύξη,

3. μηχανικά διαχωρισμένο κρέας: κρέας που έχει διαχωριστεί μηχανικά από οστά με κρέας, εκτός από τα οστά της κεφαλής, τα άκρα κάτω από τις αρθρώσεις του καρπού και του ταρσού καθώς και τους κοκκυγικούς σπονδύλους των χοίρων, και τα οποία προορίζονται για τις εγκεκριμένες εγκαταστάσεις σύμφωνα με το άρθρο 8 του π. δ/τος 445/1991 (Α' 164),

4. σφάγιο: ολόκληρο το σώμα ζώου σφαγής μετά την αφαίμαξη, τον εκσπλαχνισμό, την αποκοπή των άκρων στο ύψος του καρπού και του ταρσού, την αφαίρεση της κεφαλής, της ουράς και των μαστών, και, επιπλέον για τα βοοειδή, τα αιγοπρόβατα και τα μόνοπλα, μετά την εκδορά. Στη περίπτωση των χοίρων, είναι δυνατόν να μην αποκόπτονται τα άκρα στο ύψος του καρπού και του ταρσού καθώς και η κεφαλή, όταν το κρέας πρόκειται να υποστεί επεξεργασία σύμφωνα με τις διατάξεις του π.δ/τος 445/1991 (Α' 164),

5. παραπροϊόντα: το νωπό κρέας, εκτός από το κρέας του σφαγίου όπως καθορίζεται στη περίπτωση 4 , έστω και αν παραμένει φυσικά προσκολλημένο στο σφάγιο,

6. εντόσθια: τα παραπροϊόντα που βρίσκονται στη θωρακική, κοιλιακή και πυελική κοιλότητα, συμπεριλαμβανομένης της τραχείας και του οισοφάγου,

7. επίσημος κτηνίατρος: ο κτηνίατρος μόνιμος υπάλληλος του Υπουργείου Γεωργίας που ορίζεται από τον προϊστάμενο της νομαρχιακού επιπέδου κτηνιατρικής υπηρεσίας του ιδίου υπουργείου και ο οποίος διενεργεί τους κτηνιατρικούς ελέγχους που προβλέπο– νται απο το παρόν διάταγμα.

8. χώρα αποστολής: το κράτος μέλος, από το οποίο αποστέλλεται το νωπό κρέας,

9. χώρα προορισμού: το κράτος μέλος στο οποίο αποστέλλεται νωπό κρέας προερχόμενο από άλλο κράτος μέλος,

10. μεταφορικά μέσα: τα μέρη των αυτοκινήτων οχημάτων, των σιδηροδρομικών οχημάτων και των αεροσκαφών, τα οποία προορίζονται να περιέχουν το φορτίο, καθώς και τα κύτη των πλοίων ή τα εμπορευματοκιβώτια που χρησιμοποιούνται για χερσαίες, θαλάσσιες ή αεροπορικές μεταφορές,

11. εγκατάσταση: εγκεκριμένο σφαγείο, εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού, εγκεκριμένη ψυκτική αποθήκη ή σύνολο που συγκεντρώνει πολλές από τις εγκαταστάσεις αυτές,

12. πρώτη συσκευασία: η εργασία που αποβλέπει στη προστασία του νωπού κρέατος με τη χρησιμοποίηση πρώτου περιτυλίγματος ή πρώτου περιέκτη σε άμεση επαφή με το εν λόγω νωπό κρέας, καθώς και αυτό το πρώτο περιτύλιγμα ή αυτός ο πρώτος περιέκτης,

13. δεύτερη συσκευασία: η εργασία που συνίσταται στην τοποθέτηση του νωπού κρέατος, μετά την πρώτη συσκευασία, μέσα σε δεύτερο περιέκτη, καθώς και αυτός ο δεύτερος περιέκτης,

14. ειδική επείγουσα σφαγή: σφαγή με εντολή κτηνιάτρου κατόπιν ατυχήματος ή λόγω σοβαρών σωματικών και λειτουργικών διαταραχών.

Η ειδική επείγουσα σφαγή γίνεται εκτός σφαγείου εάν ο κτηνίατρος κρίνει ότι η μεταφορά του ζώου είναι αδύνατη ή θα το κάνει να υποφέρει άσκοπα.

'Αρθρο 3

('Αρθρο 3 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της οδηγίας 91/497/ΕΟΚ)

1.Α. Τα σφάγια, τα ημιμόρια, τα ημιμόρια που τεμαχίζονται σε τρία το πολύ κομμάτια ή τα τεταρτημόρια πρέπει:

α) να προέρχονται από σφαγείο που ανταποκρίνεται στις προϋποθέσεις των κεφαλαίων Ι και ΙΙ του παραρτήματος Α και το οποίο να έχει εγκριθεί και να ελέγχεται σύμφωνα με το άρθρο 10 ή από σφαγείο το οποίο να έχει ειδικά εγκριθεί σύμφωνα με το άρθρο 4 του παρόντος διατάγματος,

β) να προέρχονται από ζώο σφαγής το οποίο να έχει υποβληθεί σε υγειονομική εξέταση προ της σφαγής από επίσημο κτηνίατρο, σύμφωνα με το παράρτημα Α κεφάλαιο VI, και να έχει κριθεί, μετά από αυτή την εξέταση, κατάλληλο να σφαγεί για τους σκοπούς του παρόντος διατάγματος,

γ) να έχουν υποστεί επεξεργασία υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής σύμφωνα με τα κεφάλαια V και VII του παραρτήματος Α,

δ) να έχουν, σύμφωνα με το παράρτημα Α κεφάλαιο VIII, υποβληθεί σε υγειονομική επιθεώρηση μετά τη σφαγή από επίσημο κτηνίατρο και να μην παρουσιάζουν καμμία αλλοίωση, εκτός από τραύματα που επήλθαν λίγο πριν από τη σφαγή, ελαττώματα διάπλασης ή τοπικές αλλοιώσεις, εφόσον έχει διαπιστωθεί, εν ανάγκη με τις κατάλληλες εργαστηριακές εξετάσεις, ότι τα τραύματα, τα ελαττώματα διάπλασης ή οι αλλοιώσεις αυτές δεν καθιστούν το σφάγιο και τα αντίστοιχα παραπροϊόντα ακατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση ή επικίνδυνα για την ανθρώπινη υγεία,

ε) να φέρουν σήμανση καταλληλότητας σύμφωνα με το παράρτημα Α κεφάλαιο XI,

στ) να συνοδεύονται κατά τη μεταφορά τους:

i) απο ένα εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο το οποίο θε-

ωρείται απο τον επίσημο κτηνίατρο. Το έγγραφο αυτό πρέπει:

εκτός απο τις ενδείξεις που προβλέπονται στο κεφάλαιο XI σημείο 50 του παραρτήματος Α, συμπεριλαμβανομένης, για το κατεψυγμένο κρέας, σαφούς ένδειξης του μήνα και του έτους κατάψυξης, να φέρει κωδικό αριθμό, ο οποίος να επιτρέπει την αναγνώριση του επισήμου κτηνιάτρου,

– να διατηρείται από τον παραλήπτη επί ένα τουλάχιστον έτος προκειμένου να τίθεται στη διάθεση της αρμόδιας αρχής όταν ζητείται.

ii) από πιστοποιητικό καταλληλότητας, σύμφωνα με το κεφάλαιο XIII του παραρτήματος Α, αν πρόκειται για κρέας που προέρχεται από σφαγείο το οποίο βρίσκεται σε περιοχή ή ζώνη υπό περιορισμό, ή για κρέας που προορίζεται για άλλο κράτος μέλος αλλά πρόκειται να διαμετακομισθεί με σφραγισμένο φορτηγό μέσω τρίτης χώρας.

ζ) να αποθηκεύονται, σύμφωνα με το παράρτημα Α κεφάλαιο XIV, ύστερα από τη μετά τη σφαγή επιθεώρηση, υπό ικανοποιητικούς όρους υγιεινής, σε εγκαταστάσεις εγκεκριμένες σύμφωνα με το άρθρο 10 και ελεγχόμενες σύμφωνα με το παράρτημα Α κεφάλαιο X,

η) να μεταφέρονται, σύμφωνα με το παράρτημα Α κεφάλαιο XV, υπό ικανοποιητικούς όρους υγιεινής.

Β. Τα τεμάχια που είναι μικρότερα από τα αναφερόμενα στο σημείο Α, ή το αποστεωμένο κρέας πρέπει:

α) να τεμαχίζονται ή να αποστεώνονται σε εργαστήριο τεμαχισμού που ανταποκρίνεται στις προϋποθέσεις των κεφαλαίων I και III του παραρτήματος Α και το οποίο εγκρίνεται και ελέγχεται σύμφωνα με το άρθρο 10,

β) να τεμαχίζονται ή να αποστεώνονται και να λαμβάνονται σύμφωνα με το παράρτημα Α κεφάλαιο IX και να προέρχονται:

– από νωπό κρέας το οποίο ανταποκρίνεται στους όρους του σημείου Α, εκτός από αυτούς που αναφέρονται στη περίπτωση η) και έχει μεταφερθεί σύμφωνα με το παράρτημα Α κεφάλαιο XV ή

– από νωπό κρέας που έχει εισαχθεί από τρίτες χώρες σύμφωνα με τις διατάξεις του μέρους Γ' του π.δ/τος 420/1993 (Α' 179)

γ) να αποθηκεύονται, υπό συνθήκες που ανταποκρίνονται στις διατάξεις του παραρτήματος Α κεφάλαιο XIV, σε εγκαταστάσεις εγκεκριμένες σύμφωνα με το άρθρο 10 και ελεγχόμενες σύμφωνα με το παράρτημα Α κεφάλαιο X,

δ) να ελέγχονται από επίσημο κτηνίατρο σύμφωνα με το παράρτημα Α κεφάλαιο X,

ε) να ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις συσκευασίας που καθορίζονται στο παράρτημα Α κεφάλαιο XII,

στ) να πληρούν τους όρους του σημείου Α περιπτώσεις γ), ε), στ) και η).

Γ. Τα παραπροϊόντα πρέπει να προέρχονται από εγκεκριμένο σφαγείο ή εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού. Τα ολόκληρα παραπροϊόντα πρέπει να τηρούν τις απαιτήσεις των σημείων Α και Β. Τα κομμένα σε φέτες παραπροϊόντα πρέπει να πληρούν τις απαιτήσεις του σημείου Β. Τα παραπροϊόντα δεν πρέπει να τεμαχίζονται σε φέτες, με εξαίρεση τα συκώτια των βοοειδών, τα οποία μπορούν να τεμαχίζονται σε φέτες μόνο σε εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού.

Η έγκριση εκδίδεται απο το αρμόδιο τμήμα της Διεύθυνσης Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας, και σύμφωνα με τη διαδικασία που προβλέπεται απο τις σχετικές διατάξεις.

Δ. Το νωπό κρέας που, σύμφωνα με τις διατάξεις του παρόντος διατάγματος, έχει αποθηκευθεί σε εγκεκριμένη ψυκτική αποθήκη και δεν έχει από τότε υποστεί κανένα χειρισμό εκτός από την αποθήκευση πρέπει:

α) να ανταποκρίνεται στις προϋποθέσεις που αναφέρονται στο σημείο Α' περιπτώσεις γ, ε, ζ, και η, καθώς και στα σημεία Β και Γ, ή να έχει εισαχθεί από τρίτες χώρες σύμφωνα με τις διατάξεις του μέρους Γ' του π.δ/τος 420/1993 (Α' 179).

β) να συνοδεύεται, κατά τη μεταφορά του προς τον τόπο προορισμού, από το εμπορικό συνοδευτικό έγγραφο ή το πιστοποιητικό που αναφέρονται στο σημείο Α περίπτωση στ).

Αν το κρέας πρέπει να συνοδεύεται από πιστοποιητικό, το πιστοποιητικό αυτό εκδίδεται από τον επίσημο κτηνίατρο με βάση τα πιστοποιητικά καταλληλότητας που συνοδεύουν τις αποστολές νωπού κρέατος κατά την είσοδο στην αποθήκη και, σε περίπτωση εισαγωγής, πρέπει να διευκρινίζει την καταγωγή του νωπού κρέατος.

Ε. Το νωπό κρέας, το οποίο έχει παραχθεί σύμφωνα με τις διατάξεις του παρόντος δ/τος, το οποίο έχει αποθηκευθεί σε ψυκτική αποθήκη τρίτης χώρας, εγκεκριμένης σύμφωνα με τις διατάξεις του Τμήματος Β' του π.δ/τος 599/1985 (Α'213), υπό τελωνειακό έλεγχο, και το οποίο δεν έχει εν συνεχεία υποστεί αλλο χειρισμό εκτός από εκείνον που απαιτείται για την αποθήκευση, πρέπει:

α) να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις των σημείων Α, Β και Γ,

β) να πληροί τις ειδικές εγγυήσεις, όσον αφορά τον έλεγχο και την βεβαίωση της τήρησης των απαιτήσεων αποθήκευσης και μεταφοράς,

γ) να συνοδεύεται από πιστοποιητικό σύμφωνο με το υπόδειγμα που θα καταρτιστεί με τη κοινοτική διαδικασία.

Οι ειδικές εγγυήσεις που αφορούν τον έλεγχο και τη βεβαίωση τήρησης των απαιτήσεων αποθήκευσης και μεταφοράς, καθώς και οι προϋποθέσεις για τη χορήγηση του πιστοποιητικού θεσπίζονται με τη κοινοτική διαδικασία.

2. Με την επιφύλαξη των κτηνιατρικών διατάξεων υγειονομικού ελέγχου, η παράγραφος 1 δεν εφαρμόζεται:

α) στο νωπό κρέας που προορίζεται για άλλη χρήση εκτός από την ανθρώπινη διατροφή,

β) στο νωπό κρέας που προορίζεται για εκθέσεις, ειδικές μελέτες ή αναλύσεις εφόσον εξασφαλίζεται με επίσημο έλεγχο, ότι το κρέας αυτό δεν θα χρησιμοποιηθεί για ανθρώπινη διατροφή και ότι, όταν τελειώσουν οι εκθέσεις ή όταν ολοκληρωθούν οι ειδικές μελέτες και αναλύσεις, το κρέας αυτό, εκτός από τις ποσότητες που χρησιμοποιήθηκαν για τις αναλύσεις, θα καταστραφεί,

γ) στο νωπό κρέας που προορίζεται αποκλειστικά για τον εφοδιασμό διεθνών οργανισμών.

Άρθρο 4

(Άρθρο 4 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της οδηγίας 91/497/ΕΟΚ)

Α. Τα σφαγεία που λειτουργούσαν την 31η Δεκεμβρίου 1991 και επεξεργάζονταν μέχρι 12 μονάδες ενήλικων βοοειδών (ΜΕΒ) την εβδομάδα, –όπου 1 Βοοειδές: 1,00 ΜΕΒ, 1 Χοιρινό: 0,33 ΜΕΒ, 1 Αίγα ή 1 πρόβατο : 0,15 ΜΕΒ – με ανώτατο όριο 600 ΜΕΒ ετησίως, πρέπει να ανταπο-

κρίνονται τουλάχιστον στις ακόλουθες απαιτήσεις, στο μέτρο που δεν ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του παραρτήματος Α:

1. Πρέπει να καταχωρούνται σε ειδικό κτηνιατρικό μητρώο και να λαμβάνουν αριθμό ειδικής έγκρισης, σχετικό με την τοπική ομάδα ελέγχου.

Προκειμένου να εγκριθεί από την νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή του Υπουργείου Γεωργίας:

α) η εγκατάσταση πρέπει να πληροί τις προϋποθέσεις έγκρισης που προβλέπονται στο παράρτημα Β,

β) ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης του σφαγείου ή ο εκπρόσωπος του, πρέπει να τηρεί βιβλίο που θα επιτρέπει να ελέγχονται

– η είσοδος ζώων και η έξοδος των προϊόντων σφαγής,
– οι διενεργούμενοι έλεγχοι,
– τα αποτελέσματα των ελέγχων.

Τα στοιχεία αυτά ανακοινώνονται στη Διεύθυνση Κτηνιατρικής του νομού, ή στους εντεταλμένους κτηνιάτρους ελεγκτές, σε κάθε ζήτηση.

γ) το σφαγείο πρέπει να προειδοποιεί την Κτηνιατρική Υπηρεσία για την ώρα της σφαγής, τον αριθμό και την προέλευση των ζώων, ώστε να της επιτρέπει την πραγματοποίηση επιθεώρησης προ της σφαγής είτε στο αγρόκτημα είτε αμέσως πριν τη σφαγή, σύμφωνα με το κεφάλαιο VI του παραρτήματος Α,

δ) ο επίσημος κτηνίατρος, ή ένας βοηθός, πρέπει να είναι παρών κατά τη στιγμή της σφαγής ώστε να ελέγχει τη τήρηση των κανόνων υγιεινής που προβλέπονται στα κεφάλαια V, VII και VIII του παραρτήματος Α.

Σε περίπτωση που ο επίσημος κτηνίατρος δεν μπορεί να είναι παρών κατά την ώρα της σφαγής, το κρέας μπορεί να απομακρύνεται από την εγκατάσταση μόνον ύστερα απο την ολοκλήρωση της μετά τη σφαγή επιθεώρησης, που οφείλει να πραγματοποιεί ο επίσημος κτηνίατρος την ημέρα της σφαγής.

ε) η νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή του Υπουργείου Γεωργίας, πρέπει να ελέγχει το κύκλωμα διανομής των κρεάτων που προέρχονται από την εγκατάσταση, καθώς και τη σωστή σήμανση των προϊόντων που χαρακτηρίζονται ακατάλληλα προς κατανάλωση, καθώς και τον προορισμό τους και τη μεταγενέστερη χρήση τους.

Η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας, καταρτίζει τον κατάλογο των εγκαταστάσεων στις οποίες παρέχονται οι παρεκκλίσεις αυτές και τον κοινοποιεί, καθώς και τις μετέπειτα τροποποιήσεις του, στην Επιτροπή της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

στ) το νωπό κρέας που προέρχεται από τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στη περίπτωση ε', πρέπει να σημαίνεται, με τη φροντίδα της νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρικής Αρχής του Υπουργείου Γεωργίας, με τις σφραγίδες που εγκρίνονται προς το σκοπό αυτό με τη κοινοτική διαδικασία και που φέρουν την ένδειξη της διοικητικής περιφέρειας της κτηνιατρικής υπηρεσίας από την οποία εξαρτάται η εγκατάσταση.

2. Όταν πρόκειται για εργαστήριο τεμαχισμού που δε βρίσκεται σε εγκεκριμένη εγκατάσταση και του οποίου η παραγωγή δεν υπερβαίνει τους τρείς τόνους εβδομαδιαίως, η νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή του Υπουργείου Γεωργίας κάθε νομού μπορεί επίσης να χορηγεί παρεκκλίσεις σύμφωνα με το παράρτημα Β.

Οι διατάξεις των κεφαλαίων VII και IX και του κεφαλαίου X σημείο 48 του παραρτήματος Α, δεν εφαρμόζονται στην αποθήκευση και τον τεμαχισμό που πραγματοποιούνται στις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο προηγούμενο εδάφιο.

3. Το κρέας που κρίνεται σύμφωνο προς τις απαιτήσεις υγιεινής και υγειονομικού ελέγχου που προβλέπονται από το παρόν δ/γμα πρέπει να φέρει σφραγίδα στην οποία να αναφέρεται η διοικητική περιφέρεια της κτηνιατρικής υπηρεσίας που είναι υπεύθυνη για την εγκατάσταση προέλευσης. Το υπόδειγμα αυτής της σφραγίδας καθορίζεται με τη κοινοτική διαδικασία.

4. Το κρέας που προέρχεται από τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο παρόν άρθρο πρέπει:

α) να διατίθεται αποκλειστικά για απευθείας πώληση στην τοπική αγορά, είτε νωπό, είτε μεταποιημένο, σε εμπόρους λιανικής πώλησης ή στους καταναλωτές, χωρίς οποιαδήποτε προσυσκευασία ή πρώτη συσκευασία,

β) να μεταφέρεται από την εγκατάσταση έως τον παραλήπτη υπό υγιεινές συνθήκες μεταφοράς.

Β. Εάν χρειάζεται, μπορούν, κατά παρέκκλιση από τις απαιτήσεις διάρθρωσης και υποδομής του παραρτήματος Α του παρόντος δ/τος, να εγκρίνονται νέες εγκαταστάσεις με τη κοινοτική διαδικασία, εφόσον πληρούνται οι προϋποθέσεις που αναφέρονται στη παράγραφο Α.

Γ. Οι εμπειρογνώμονες κτηνιατρικών θεμάτων της Επιτροπής μπορούν, σε συνεργασία με τη Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας και στο βαθμό που απαιτείται για την ενιαία εφαρμογή των απαιτήσεων του παρόντος άρθρου, να πραγματοποιούν επιτόπιους ελέγχους σε αντιπροσωπευτικό αριθμό εγκαταστάσεων στις οποίες εφαρμόζονται οι διατάξεις του παρόντος άρθρου.

Άρθρο 5

(Άρθρο 5 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ, όπως τροποποιήθηκε από το άρθρο 1 της οδηγίας 91/497/ΕΟΚ)

1. Χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση από τον επίσημο κτηνίατρο:

α) το κρέας που προέρχεται από ζώα:

i) στα οποία έχει διαπιστωθεί, μετην επιφύλαξη των ασθενειών που προβλέπονται στο παράρτημα Ε'του π.δ/τος 420/1993 (Α' 179), μια από τις ακόλουθες ασθένειες:

– γενικευμένη ακτινοβακίλλωση ή ακτινομύκωση,
– βακτηριδακός άνθρακας και συμπτωματικός άνθρακας,
– γενικευμένη φυματίωση,
– γενικευμένη λεμφαδενίτις,
– μάλις,
– λύσσα,
– τέτανος,
– οξεία σαλμονέλλωση,
– οξεία βρουκέλλωση,
– ερυσίπελας,
– βοτουλινισμός,
– σηψαιμία, πυαιμία, τοξιναιμία ή ιαιμία,

ii) τα οποία παρουσιάζουν οξέα συμπτώματα βρογχοπνευμονίας, πλευρίτιδας, περιτονίτιδας, μητρίτιδας, μαστίτιδας, αρθρίτιδας, περικαρδίτιδας, εντερίτιδας ή μηνιγγοεγκεφαλομυελίτιδας, επιβεβαιωμένα από λεπτομερή εξέταση, η οποία συμπληρώνεται, ενδεχομένως, από βακτηριολογική εξέταση και την ανίχνευση καταλοίπων ουσιών με φαρμακολογική δράση.

Αν τα αποτελέσματα των εξετάσεων αυτών είναι ευνοϊκά, τα σφάγια χαρακτηρίζονται κατάλληλα προς ανθρώ-

πινη κατανάλωση μετά την αφαίρεση των τμημάτων που είναι ακατάλληλα προς κατανάλωση.

iii) τα οποία έπασχαν από τις εξής παρασιτικές ασθένειες:

γενικευμένη σαρκοσποριδίαση, γενικευμένη κυστικέρκωση, ή τριχινίαση,

iv) τα οποία ήταν νεκρά ή θνησιγενή, ή από νεκρά έμβρυα,

v) τα οποία εσφάγησαν σε πολύ νεαρή ηλικία και έχουν οιδηματώδες κρέας,

vi) τα οποία παρουσιάζουν καχεξία ή έντονη αναιμία,

vii) τα οποία παρουσιάζουν πολλαπλούς όγκους, αποστήματα ή σοβαρά τραύματα, σε διάφορα σημεία του σφαγίου ή σε διάφορα εντόσθια.

β) το κρέας των ζώων:

i) τα οποία παρουσίασαν θετική ή ύποπτη αντίδραση στη φυματίνη και στα οποία, μετά από εξέταση που διενεργείται σύμφωνα με το σημείο 41 Ζ του κεφαλαίου VIII του παραρτήματος Α, διαπιστώνονται εντοπισμένες φυματικές αλλοιώσεις σε διάφορα όργανα ή σημεία του σφαγίου.

Αν διαπιστώνεται φυματική αλλοίωση σε λεμφαδένες ενός μόνου συγκεκριμένου οργάνου ή τμήματος σφαγίου, χαρακτηρίζονται ως ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση μόνο το προσβεβλημένο όργανο ή τμήμα σφαγίου και οι αντίστοιχοι λεμφαδένες,

ii) τα οποία παρουσίασαν θετική ή ύποπτη αντίδραση στη βρουκέλλωση, η οποία επιβεβαιώνεται από αλλοιώσεις που υποδηλώνουν οξεία πάθηση.

Και στη περίπτωση ακόμη κατά την οποία δεν διαπιστώνεται καμιά από τις μακροσκοπικές αυτές αλλοιώσεις, οι μαστοί, το γεννητικό σύστημα και το αίμα χαρακτηρίζονται ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση.

γ) – τα μέρη των σφαγίων που παρουσιάζουν σημαντική ορρώδη ή αιμορραγική διήθηση, εντοπισμένα αποστήματα ή εντοπισμένες μολύνσεις,

– τα παραπροϊόντα και τα εντόσθια που παρουσιάζουν παθολογικές μολυσματικές, παρασιτικές ή τραυματικές αλλοιώσεις.

δ) το κρέας το οποίο:

– προέρχεται απο πυρέσσοντα ζώα,

– παρουσιάζει σοβαρές ανωμαλίες όσον αφορά το χρώμα, την οσμή, τη σύσταση και τη γεύση.

ε) όταν ο επίσημος κτηνίατρος διαπιστώνει ότι ένα σφάγιο ή ένα παραπροϊόν έχει προσβληθεί από τυρώδη λεμφαδενίτιδα ή άλλη διαπυητική πάθηση, μη γενικευμένη, είτε συνοδεύεται είτε όχι απο καχεξία:

i) το όργανο και ο αντίστοιχος λεμφαδένας, εάν η ανωτέρω περιγραφόμενη πάθηση παρουσιάζεται στην επιφάνεια ή στο εσωτερικό αυτού του οργάνου ή λεμφαδένα,

ii) σε όλες τις περιπτώσεις στις οποίες δεν εφαρμόζεται το παραπάνω σημείο ι, η αλλοίωση και όλα τα μέρη που την περιβάλλουν για τα οποία ο επίσημος κτηνίατρος κρίνει ότι πρέπει να κατασχεθούν, λαμβανομένης υπόψη της ηλικίας και του βαθμού δραστηριότητας της αλλοίωσης. Μια παλιά αλλοίωση, σταθερά εγκυστωμένη, μπορεί να θεωρείται ως ανενεργός.

στ) το κρέας που προέρχεται από τον καθαρισμό των τραυμάτων αφαίμαξης.

ζ) όταν ο επίσημος κτηνίατρος διαπιστώνει ότι ένα σφάγιο ή μέρος του σφαγίου ή ένα παραπροϊόν είναι προσβεβλημένο από ασθένεια ή πάθηση άλλη απο εκείνες που αναφέρονται στις προηγούμενες περιπτώσεις, ολόκληρο το σφάγιο και τα παραπροϊόντα, ή το μέρος του σφαγίου ή το παραπροϊόν που ο επίσημος κτηνίατρος κρίνει αναγκαίο να χαρακτηρισθεί ως ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

η) τα σφάγια των οποίων τα παραπροϊόντα δεν έχουν υποβληθεί σε εξέταση μετά τη σφαγή.

θ) το αίμα ζώου του οποίου το κρέας έχει χαρακτηρισθεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση σύμφωνα με τα προηγούμενα σημεία, καθώς και το αίμα που μολύνθηκε από το περιεχόμενο του στομάχου ή από οποιαδήποτε άλλη ουσία.

ι) το κρέας ζώων στα οποία έχουν χορηγηθεί:

i) ουσίες απαγορευμένες κατ'εφαρμογή των π.δ/των 678/1982 (Α'297) και 497/1989 (Α' 212)

ii) προϊόντα που ενδέχεται να καταστήσουν το κρέας αυτό επικίνδυνο ή επιβλαβές για την ανθρώπινη υγεία και ως προς τα οποία πρέπει να ληφθεί απόφαση με τη κοινοτική διαδικασία.

iii) τρυφεροποιητές.

ια) το κρέας που περιέχει κατάλοιπα ουσιών επιτρεπομένων, σύμφωνα με τις εξαιρέσεις του άρθρου 5 του π.δ/τος 678/1982 (Α'142) του άρθρου 3 του π.δ/τος 497/1989 (Α' 212) και σύμφωνα με τις διατάξεις του π.δ/τος 115/1990 (Α' 48), κατάλοιπα φαρμάκων, αντιβιοτικών, φυτοφαρμάκων ή άλλων ουσιών επιβλαβών ή δυναμένων ενδεχομένως να καταστήσουν τη κατανάλωση νωπού κρέατος επικίνδυνη ή επιβλαβή για την ανθρώπινη υγεία, εφόσον τα εν λόγω κατάλοιπα υπερβαίνουν τα αποδεκτά όρια ανοχής που καθορίζονται από την ισχύουσα νομοθεσία.

ιβ) το κρέας που έχει μολυνθεί ή αλλοιωθεί σε βαθμό που θα καθορισθεί με τη κοινοτική διαδικασία,

ιγ) τα συκώτια και τα νεφρά ζώων ηλικίας άνω των δύο ετών που προέρχονται από περιοχές στις οποίες, χάρη στην εκτέλεση των προγραμμάτων που εγκρίνονται σύμφωνα με το άρθρο 10 του π.δ/τος 497/1989 (Α' 212), διαπιστώνεται η γενικευμένη παρουσία βαρέων μετάλλων στο περιβάλλον,

ιδ) το κρέας το οποίο έχει υποβληθεί σε επεξεργασία με ιονίζουσες ή υπεριώδεις ακτινοβολίες,

ιε) το κρέας που παρουσιάζει έντονη οσμή του φύλου.

Άρθρο 6

(Άρθρο 6 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της οδηγίας 91/497/ΕΟΚ)

Η νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή του Υπουργείου Γεωργίας κάθε νομού, μεριμνεί ώστε:

α) με την επιφύλαξη των περιπτώσεων που προβλέπονται στο άρθρο 5, παρ. 1 περίπτωση α) σημείο iii του παρόντος διατάγματος, το νωπό κρέας χοίρων και ίππων το οποίο αναφέρεται στο άρθρο 3 και το οποίο δεν έχει υποβληθεί σε δοκιμασία ανίχνευσης τριχινών, σύμφωνα με το παράρτημα Ε' του π.δ/τος 599/1985, να υποβάλλεται σε επεξεργασία δια του ψύχους, σύμφωνα με το παράρτημα Η' του εν λόγω π.διατάγματος.

β) το κρέας:

i) αρσενικών χοίρων που χρησιμοποιούνται για αναπαραγωγή,

ii) κρυψόρχιδων και ερμαφρόδιτων χοίρων,

iii) με την επιφύλαξη των περιπτώσεων που προβλέπονται στο άρθρο 5 παράγρ. 1 περίπτωση ιε), μη ευνουχισμένων αρσενικών χοίρων, βάρους σφαγίου άνω των 80 χιλιογράμμων, εκτός αν η εγκατάσταση μπορεί να εξασφαλίζει, με

μέθοδο που αναγνωρίζεται με τη κοινοτική διαδικασία ή ελλείψει τέτοιας μεθόδου με μέθοδο που αναγνωρίζεται από τη Δ/νση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας, ότι είναι δυνατόν να αναγνωρίζονται τα σφάγια με έντονη οσμή του φύλου, να φέρει το ειδικό σήμα που προβλέπεται στην απόφαση 84/371/ΕΟΚ (ΕΕ αρ. Λ 196 της 26.07.84) και να υποβάλλεται στην επεξεργασία που προβλέπεται απο το π.δ/γμα 445/1991 (Α'164),

γ) το μηχανικώς διαχωρισμένο κρέας, να υποβάλλεται σε θερμική επεξεργασία, σύμφωνα με το π.δ/γμα 445/1991 (Α' 164).

δ) μετά την αφαίρεση των τμημάτων που είναι ακατάλληλα για ανθρώπινη κατανάλωση, το νωπό κρέας και τα παραπροϊόντα που προέρχονται από ζώα που παρουσιάζουν μη γενικευμένη μόλυνση από Cysticercus bovis ? Cysticercus cellulosae, να υποβάλλονται σε επεξεργασία δια του ψύχους βάσει μεθόδου που αναγνωρίζεται με τη κοινοτική διαδικασία.

ε) το κρέας ζώων τα οποία εσφάγησαν επειγόντως, να μπορεί να γίνεται δεκτό για ανθρώπινη κατανάλωση μόνο στην τοπική αγορά και μόνον εφόσον πληρούνται οι εξής προϋποθέσεις:

– η εκμετάλλευση καταγωγής να μην αποτελεί αντικείμενο υγειονομικών περιορισμών,

– πριν από τη σφαγή, το ζώο να έχει υποβληθεί σε επιθεώρηση προ της σφαγής από ένα κτηνίατρο, σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α περίπτωση β),

– το ζώο να έχει σφαγεί μετά από αναισθητοποίηση, να έχει αφαιμαχθεί και, ενδεχομένως, εκσπλαχνισθεί επιτόπου. Σε ειδικές περιπτώσεις ο κτηνίατρος μπορεί να παρεκκλίνει από την αναισθητοποίηση και να επιτρέπει τη θανάτωση με σφαίρα,

– μετά τη θανάτωση και την αφαίμαξη,το ζώο να μεταφέρεται υπό ικανοποιητικές συνθήκες υγιεινής, σε σφαγείο εγκεκριμένο σύμφωνα με το παρόν δ/γμα, το συντομότερο δυνατό μετά τη σφαγή. Εάν το σφαγμένο ζώο δεν είναι δυνατόν να μεταφερθεί στο σφαγείο αυτό εντός μιας ώρας, να μεταφέρεται μέσα σε περιέκτη ή μεταφορικό μέσο στο οποίο επικρατεί θερμοκρασία μεταξύ 0χ και 4χΨ. Ο εκσπλαχνισμός, αν δεν διενεργείται κατά τη σφαγή, να γίνεται εντός των τριών επόμενων ωρών. Αν ο εκσπλαχνισμός διενεργείται επιτόπου, τα σπλάχνα πρέπει να συνοδεύουν το σφάγιο μέχρι το σφαγείο,

– κατά τη μεταφορά στο σφαγείο, τα σφαγμένα ζώα να συνοδεύονται από βεβαίωση του κτηνιάτρου που διέταξε τη σφαγή, στην οποία αναφέρονται τα αποτελέσματα της προ της σφαγής επιθεώρησης, η ορθή διεξαγωγή της αφαίμαξης, η ώρα της σφαγής και η φύση της ενδεχόμενης επεξεργασίας στην οποία υπεβλήθη το ζώο και τα αποτελέσματα της επιθεώρησης των σπλάχνων. Η βεβαίωση αυτή πρέπει να αντιστοιχεί στο υπόδειγμα που θα καταρτιστεί με τη κοινοτική διαδικασία,

– εάν η μετά τη σφαγή επιθεώρηση, η οποία πραγματοποιείται σύμφωνα με το άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α περίπτωση α), ενδεχομένως συμπληρωμένη από μικροβιολογική εξέταση, δεν επιτρέπει τον χαρακτηρισμό του σφαγίου ως εν όλω ή εν μέρει κατάλληλου για ανθρώπινη κατανάλωση, το σφάγιο του σφαγμένου ζώου δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με τα σφάγια, το κρέας και τα παραπροϊόντα που προορίζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

στ) το κρέας που προέρχεται από ζώνη που υπόκειται σε υγειονομικούς περιορισμούς να υπόκειται σε ειδικούς κανόνες που θεσπίζονται κατά περίπτωση με τη κοινοτική διαδικασία.

ζ) η επεξεργασία που αναφέρεται στις προηγούμενες περιπτώσεις να πραγματοποιείται στην εγκατάσταση καταγωγής ή σε οποιαδήποτε άλλη εγκατάσταση ορίζει ο επίσημος κτηνίατρος.

η) το κρέας να φέρει τη σφραγίδα που προβλέπεται στο άρθρο 4 παράγραφος Α, περίπτωση 3.

Άρθρο 7

(Άρθρο 7 της οδηγίας 64/433 όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της οδηγίας 91/497/ΕΟΚ)

Η νομαρχιακού επιπέδου κτηνιατρική υπηρεσία του Υπ. Γεωργίας κάθε νομού μεριμνεί ώστε:

α) το κρέας το οποίο χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση να μπορεί να αναγνωρίζεται εύκολα σε σχέση με το κρέας που χαρακτηρίζεται κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

Από της δημοσιεύσεως του παρόντος, καταργείται η ωοειδής σφραγίδα που προβλεπόταν απο το άρθρο 17 του από 30-11-40 Β.Δ/τος για τη σήμανση των κατωτέρας ποιότητας κρεάτων.

β) το κρέας το οποίο χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση να υποβάλλεται σε επεξεργασία σύμφωνα με το π.δ/γμα 243/1993 (Α'107)

Άρθρο 8

(Άρθρο 8 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της οδηγίας 91/497/ΕΟΚ)

Με την επιφύλαξη των διατάξεων του π.δ/τος 497/1989 (Α' 212), τα ζώα ή το κρέας τους πρέπει να υποβάλλονται σε εξέταση για κατάλοιπα, εάν ο επίσημος κτηνίατρος, εξαιτίας των πορισμάτων του υγειονομικού ελέγχου, υποψιάζεται την παρουσία τους.

Η εξέταση αυτή διενεργείται για την ανίχνευση καταλοίπων ουσιών με φαρμακολογική δράση και των προϊόντων του μετασχηματισμού των ουσιών αυτών, ή άλλων ουσιών που μεταδίδονται στο κρέας και ενδέχεται να είναι επικίνδυνες για την ανθρώπινη υγεία.

Εάν το εξεταζόμενο κρέας παρουσιάζει ίχνη καταλοίπων σε ποσότητες που υπερβαίνουν τα επιτρεπτά όρια ανοχής, χαρακτηρίζεται ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

Οι εξετάσεις αυτές για κατάλοιπα διενεργούνται σύμφωνα με δοκιμασμένες και επιστημονικά αναγνωρισμένες μεθόδους, και ειδικότερα με εκείνες που καθορίζονται στους κοινοτικούς κανόνες ή άλλες διεθνείς προδιαγραφές.

Τα αποτελέσματα των εξετάσεων πρέπει να είναι δυνατόν να αξιολογούνται βάσει των μεθόδων αναφοράς που ορίζονται με τη κοινοτική διαδικασία.

Άρθρο 9

(Άρθρο 9 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της οδηγίας 91/497/ΕΟΚ)

Η νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρική Αρχή του Υπουργείου Γεωργίας κάθε νομού, εξασφαλίζει:

1) τη μόνιμη παρουσία ενός τουλάχιστον επισήμου κτηνιάτρου στο εγκεκριμένο σύμφωνα με το άρθρο 10 σφαγείο, καθόλη την περίοδο της εξέτασης πριν και μετά την σφαγή,

2) τη παρουσία στο εγκεκριμένο σύμφωνα με το άρθρο 10 εργαστήριο τεμαχισμού, κατά την επεξεργασία του κρέατος, ενός επίσημου κτηνιάτρου, τουλάχιστον μια φορά την ημέρα, για να ελέγχει την γενική υγιεινή του εργαστηρίου και το βιβλίο εισόδου και εξόδου νωπού κρέατος,

3) τη περιοδική παρουσία ενός επίσημου κτηνιάτρου στην ψυκτική αποθήκη.

Ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να επικουρείται από βοηθούς υπό την εποπτεία και ευθύνη του, για την εκτέλεση των ακόλουθων καθηκόντων:

α) της επιθεώρησης πριν τη σφαγή, όπου τα καθήκοντα του βοηθού συνίστανται σε μια πρώτη παρατήρηση των ζώων καθώς και σε καθαρά πρακτικές εργασίες,

β) της επιθεώρησης μετά τη σφαγή, εφόσον ο επίσημος κτηνίατρος είναι σε θέση να εποπτεύει όντως επιτόπου την εργασία των βοηθών,

γ) του υγειονομικού ελέγχου του τεμαχισμένου και αποθηκευμένου κρέατος,

δ) της επιθεώρησης και του ελέγχου των εγκαταστάσεων που εγκρίνονται σύμφωνα με το άρθρο 10.

Ως βοηθοί είναι δυνατόν να διορίζονται μόνον τα πρόσωπα που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του παραρτήματος Γ, ύστερα από δοκιμασία που διοργανώνει η Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας ή η αρχή που ορίζει η ανωτέρω Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής.

Όσον αφορά την προαναφερόμενη βοήθεια, οι βοηθοί είναι μέλη μιας ομάδας επιθεώρησης υπό τον έλεγχο και την ευθύνη του επισημου κτηνιάτρου. Οι βοηθοί δεν πρέπει να εξαρτώνται καθ'οιονδήποτε τρόπο απο την ελεγχόμενη εγκατάσταση. Η Διεύθυνση Κτηνιατρικής κάθε νομού καθορίζει για κάθε εγκατάσταση, τη σύνθεση της ομάδας επιθεώρησης κατά τρόπον ώστε ο επίσημος κτηνίατρος να έχει τη δυνατότητα να επιβλέπει τις προαναφερόμενες εργασίες.

Άρθρο 10

(Άρθρο 10 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της οδηγίας 91/497/ΕΟΚ)

1. Η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας της Γενικής Διεύθυνσης Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας, καταρτίζει κατάλογο των εγκεκριμένων εγκαταστάσεων, εκτός από τις εγκαταστάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 4, καθεμία από τις οποίες έχει αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης. Ο κατάλογος αυτός κοινοποιείται στα άλλα κράτη μέλη και στην Επιτροπή της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Τα εργαστήρια τεμαχισμού που αναφέρονται στο παράρτημα Α κεφάλαιο Ω σημείο 19 δεύτερο εδάφιο δεύτερη περίπτωση, πρέπει επίσης να εγκρίνονται σύμφωνα με το π.δ/γμα 907/1980 (Α' 226).

Μία εγκατάσταση εγκρίνεται μόνο εφόσον εξασφαλίζεται ότι αυτή ανταποκρίνεται στις διατάξεις του παρόντος δ/τος.

Εάν διαπιστωθούν παραλείψεις όσον αφορά την υγιεινή, και όταν τα μέτρα που προβλέπονται στο σημείο 41 στ) του Κεφαλαίου VIII του παραρτήματος Α, δεν επαρκούν για την επανόρθωσή τους, η Διεύθυνση Κτηνιατρικής του νομού αναφέρει γραπτώς και το ταχύτερο δυνατό την υπάρχουσα κατάσταση στην Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας, η οποία αναστέλλει προσωρινά την έγκριση.

Εάν ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης της εγκατάστασης ή ο εκπρόσωπος του δεν επανορθώσει τις διαπιστούμενες παραλείψεις εντός της προθεσμίας που ορίζει η Διεύθυνση Κτηνιατρικής Δημόσιας Υγείας του Υπουργείου Γεωργίας, η αρχή αυτή αφαιρεί την έγκριση.

Εάν γίνει έλεγχος σύμφωνα με το άρθρο 12, τα αποτελέσματα που προκύπτουν από αυτόν λαμβάνονται υπόψη. Τα άλλα κράτη μέλη και η Επιτροπή ενημερώνονται σχετικά με την αναστολή ή την αφαίρεση της έγκρισης.

2. Ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης της εγκατάστασης ή ο εκπρόσωπός του οφείλει να προβαίνει σε τακτικό έλεγχο, σύμφωνα με την παράγραφο 4 δεύτερο εδάφιο του παρόντος άρθρου, της γενικής υγιεινής των συνθηκών παραγωγής στην εγκατάστασή του, διενεργώντας και μικροβιολογικούς ελέγχους.

Οι έλεγχοι πρέπει να γίνονται στα εργαλεία, τις εγκαταστάσεις και τις μηχανές, σε όλα τα στάδια της παραγωγής και, εν ανάγκη, στα προϊόντα.

Ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης της εγκατάστασης ή ο εκπρόσωπός του οφείλει να είναι σε θέση, κατόπιν αιτήσεως της επίσημης υπηρεσίας, να γνωστοποιεί στον επίσημο κτηνίατρο ή τους πραγματογνώμονες κτηνιάτρους της Επιτροπής τη φύση, τη συχνότητα και το αποτέλεσμα των πραγματοποιηθέντων προς το σκοπό αυτό ελέγχων, καθώς και, αν είναι αναγκαίο, το όνομα του εργαστηρίου που έκανε τον έλεγχο.

3. Ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης της εγκατάστασης ή ο εκπρόσωπός του πρέπει να καταρτίζει πρόγραμμα εκπαίδευσης του προσωπικού, ώστε το προσωπικό να μπορεί να συμμορφώνεται προς τους όρους υγιεινής παραγωγής που αντιστοιχούν στη διάρθρωση της παραγωγής του.

Ο επίσημος κτηνίατρος που είναι υπεύθυνος για την εγκατάσταση πρέπει να συμμετέχει στην εκπόνηση και την εφαρμογή του προγράμματος αυτού.

4. Η επιθεώρηση και ο έλεγχος των εγκαταστάσεων διεξάγονται υπό την ευθύνη του επισήμου κτηνιάτρου ο οποίος μπορεί να επικουρείται, σύμφωνα με το άρθρο 9, όσον αφορά το καθαρά τεχνικό έργο, από βοηθητικό προσωπικό. Ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να εισέρχεται ελεύθερα σε όλους τους χώρους των εγκαταστάσεων, ανά πάσα στιγμή, για να διαπιστώνει την τήρηση των διατάξεων του παρόντος δ/τος και, εάν έχει αμφιβολίες οσον αφορά την προέλευση του κρέατος ή των σφαγμένων ζώων, μπορεί να έχει πρόσβαση στα λογιστικά έγγραφα που του επιτρέπουν να προσδιορίσει την εκμετάλλευση από την οποία προέρχεται το σφαγμένο ζώο.

Ο επίσημος κτηνίατρος προβαίνει σε τακτικές αναλύσεις των αποτελεσμάτων των ελέγχων που προβλέπονται στην παράγραφο 2.

Ανάλογα με τις αναλύσεις αυτές, ο κτηνίατρος μπορεί να διατάσσει συμπληρωματικές μικροβιολογικές εξετάσεις σε όλα τα στάδια της παραγωγής ή στα προϊόντα.

Τα αποτελέσματα των αναλύσεων αυτών περιλαμβάνονται σε έκθεση, της οποίας τα συμπεράσματα ή οι υποδείξεις γνωστοποιούνται στον ασκούντα την εκμετάλλευση, τον ιδιοκτήτη ή τον εκπρόσωπό του, ο οποίος φροντίζει να επανορθώσει τις ελλείψεις που διαπιστώθηκαν ώστε να βελτιωθούν οι συνθήκες υγιεινής.

Άρθρο 11

(Άρθρο 11 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ όπως αντικατα-

στάθηκε από το άρθρο 1 της οδηγίας 91/497/ΕΟΚ)

Η νομαρχιακού επιπέδου κτηνιατρική αρχή του Υπουργείου Γεωργίας κάθε νομού, αναλαμβάνει το έργο της συλλογής και αξιοποίησης των αποτελεσμάτων των ελέγχων που διενεργεί ο επίσημος κτηνίατρος πριν και μετά τη σφαγή και οι οποίοι αφορούν τη διάγνωση ασθενειών που μπορούν να μεταδοθούν στον άνθρωπο.

Σε περίπτωση διάγνωσης μιας τέτοιας ασθένειας, τα αποτελέσματα της συγκεκριμένης περίπτωσης γνωστοποιούνται το συντομότερο δυνατό στη Διεύθυνση Κτηνιατρικής του νομού που έχει υπό τον έλεγχό της την αγέλη από την οποία προέρχονται τα ζώα.

Η Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής υποβάλλει στην Επιτροπή τα στοιχεία για ορισμένες ασθένειες, ιδίως στην περίπτωση διάγνωσης ασθενειών που είναι δυνατό να μεταδοθούν στον άνθρωπο.

Άρθρο 12

(Άρθρο 12 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της οδηγίας 91/497/ΕΟΚ)

Σε συνεργασία με την Γενική Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας, εμπειρογνώμονες κτηνίατροι της Επιτροπής της Ευρωπαϊκής Ένωσης μπορούν να διενεργούν επιτόπιους ελέγχους, μπορούν δε ιδίως να ελέγχουν αν οι εγκεκριμένες εγκαταστάσεις τηρούν πράγματι τις διατάξεις του παρόντος δ/τος. Η Επιτροπή ενημερώνει τα κράτη μέλη σχετικά με το αποτέλεσμα των διεξαγομένων ελέγχων. Οι ελληνικές κτηνιατρικές αρχές (κεντρική ή περιφερειακές) όταν διενεργείται τέτοιος έλεγχος, παρέχουν στους εμπειρογνώμονες κάθε αναγκαία συνδρομή κατά την εκπλήρωση της αποστολής τους.

Άρθρο 13

(Άρθρο 13 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ, όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της οδηγίας 91/497/ΕΟΚ)

Οι διατάξεις του άρθρου 4 μπορούν, σύμφωνα με την κοινοτική διαδικασία του άρθρου 16 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ, να εφαρμόζονται στα σφαγεία που επεξεργάζονται κατ' ανώτατο όριο 20 ΜΕΒ την εβδομάδα και 1000 ΜΕΒ το χρόνο, εφόσον βρίσκονται σε περιοχές με ιδιαίτερα γεωγραφικά μειονεκτήματα ή αντιμετωπίζουν δυσκολία εφοδιασμού.

Με την ίδια διαδικασία και κατά παρέκκλιση απο τους συντελεστές μετατροπής που ορίζονται ανα ΜΕΒ στο άρθρο 4 σημείο Α πρώτο εδάφιο, η άδεια που αναφέρεται στην παρούσα παράγραφο μπορεί να επεκτείνεται σε εγκαταστάσεις που επεξεργάζονται το πολύ 60 χοίρους την εβδομάδα, εφόσον πληρούνται οι ακόλουθες προυποθέσεις:

α) ο ιδιοκτήτης της εγκατάστασης έχει λάβει την ειδική εκπαίδευση όσον αφορά την υγιεινή της παραγωγής, που προβλέπεται από το π.δ/γμα 468/1990 (Α'180),

β)τα ζώα που προορίζονται για σφαγή ανήκουν στον ιδιοκτήτη της εγκατάστασης, ή έχουν αγοραστεί απο αυτόν για να καλυφθούν οι ανάγκες που αναφέρονται στη περίπτωση δ),

γ) το κρέας παράγεται σε χώρους που ανταποκρίνονται στις απαιτήσεις του παραρτήματος Β' και που βρίσκονται μέσα στην εγκατάσταση,

δ) το παραγόμενο κρέας προορίζεται μόνο για εφοδιασμό της εγκατάστασης ή για την απευθείας επιτόπου πώληση στον καταναλωτή.

Οι εγκαταστάσεις για τις οποίες ισχύουν οι παρεκκλίσεις, υπόκεινται στην κοινοτική επιθεώρηση που προβλέπεται για τις εγκεκριμένες εγκαταστάσεις.

Άρθρο 14

(Άρθρο 14 της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ όπως αντικαταστάθηκε από το άρθρο 1 της οδηγίας 91/497/ΕΟΚ)

1. Με την επιφύλαξη των ειδικών διατάξεων του παρόντος δ/τος, ο επίσημος κτηνίατρος ή η Διεύθυνση Κτηνιατρικής του νομού, σε περίπτωση υποψίας για παράβαση της κτηνιατρικής νομοθεσίας ή αμφιβολιών ως προς την καταλληλότητα του κρέατος, διενεργεί όλους τους κτηνιατρικούς ελέγχους που κρίνει αναγκαίους.

2. Σε περίπτωση διαπίστωσης παραβάσεων των ισχυουσών κτηνιατρικών διατάξεων και ιδίως όταν διαπιστώνεται ότι τα εκδιδόμενα πιστοποιητικά ή έγγραφα δεν αντιστοιχούν προς τη πραγματική κατάσταση του κρέατος, ότι τα σήματα αναγνώρισης δε συμφωνούν προς τη νομοθεσία αυτή, ότι το κρέας δεν έχει προσκομιστεί για έλεγχο ή ότι η αρχικά προβλεφθείσα χρήση του κρέατος δεν τηρήθηκε, επιβάλλονται οι κυρώσεις της διάταξης του άρθρου 23 του ν.248/1914 (Α' 110).

Άρθρο 15

(Άρθρο 18 της οδηγίας 64/433 όπως προστέθηκε με το άρθρο 1 της οδηγίας 91/497/ΕΟΚ)

Οι διατάξεις του Μέρους Α' του π.δ/τος 420/1993 (Α' 179) εφαρμόζονται, ιδίως όσον αφορά τους ελέγχους στον τόπο καταγωγής, τη διοργάνωση και τις συνέπειες των ελέγχων που πρέπει να πραγματοποιούν οι νομαρχιακού επιπέδου κτηνιατρικές αρχές του Υπ.

Γεωργίας του κάθε νομού προορισμού καθώς και τα ληπτέα μέτρα διασφάλισης.

Άρθρο 16

(Άρθρο 1 της οδηγίας 91/498/ΕΟΚ)

Οι νομαρχιακού επιπέδου Κτηνιατρικές Αρχές του Υπουργείου Γεωργίας κάθε νομού μεριμνούν ώστε από την 1η Ιανουαρίου 1996:

– όλες οι εγκαταστάσεις να τηρούν τις απαιτήσεις του παρόντος διατάγματος

– τα κρέατα που προέρχονται από τις εγκαταστάσεις αυτές, να είναι εφοδιασμένα με το σήμα καταλληλότητας που προβλέπεται στο Παράρτημα Α κεφάλαιο XI του παρόντος ή, στην περίπτωση των εγκαταστάσεων που αναφέρονται στο άρθρο 4, με το σήμα καταλληλότητας που προβλέπεται στην παράγραφο 3 του εν λόγω άρθρου.

Άρθρο 17

(Άρθρο 2 της οδηγίας 91/498/ΕΟΚ)

1. Έως την 31η Δεκεμβρίου 1995, επιτρέπεται στις εγκαταστάσεις που την 25.09.91 δεν έχουν κριθεί σύμφωνες με τους όρους για την έγκρισή τους που προβλέπονται στο παρόν διάταγμα να παρεκκλίνουν, από ορισμένες από τις απαιτήσεις που προβλέπονται στο παράρτημα Α, σημεία 1 έως 13, εφόσον το κρέας που προέρχεται από αυτές τις εγκαταστάσεις φέρει την εθνική στρογγυλή σφραγίδα καταλληλότητας.

2. Η παρέκκλιση που αναφέρεται στην παράγραφο 1 έχει χορηγηθεί μόνο στις εγκαταστάσεις που υπέβαλαν στην αρμόδια Διεύθυνση Κτηνιατρικής του Υπουργείου Γεωργίας του Νομού πριν από την 1η Απριλίου 1992, αίτηση παρέκκλισης.

Η εθνική έγκριση των εγκαταστάσεων που δεν έχουν υποβάλει αίτηση παρέκκλισης στην ημερομηνία που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο της παρούσας παραγράφου ή των οποίων η αίτηση έχει απορριφθεί, πρέπει να έχει ανακληθεί πριν από την 1η Ιανουαρίου 1993.

3. Ο κατάλογος των εγκαταστάσεων στις οποίες επιτρέπεται παρέκκλιση, δημοσιεύεται από την Επιτροπή.

Άρθρο 18

(Άρθρο 4 της οδηγίας 91/498/ΕΟΚ)

Έως την 31η Δεκεμβρίου 1997, επιτρέπεται η σφαγή αιγοπροβάτων που λαμβάνει χώρα στις μειονεκτικές αραιοκατοικημένες περιοχές, να πραγματοποιείται από τις 15 Φεβρουαρίου έως τις 15 Μαΐου σε εγκαταστάσεις που δεν πληρούν τις απαιτήσεις των παραρτημάτων Α' και Β' του παρόντος διατάγματος και να παρεκκλίνουν, σχετικά με την απαίτηση για ζεστό νερό, απο τις απαιτήσεις του παραρτήματος Β', σημείο 2α του παρόντος διατάγματος.

Οι νομαρχιακού επιπέδου κτηνιατρικές αρχές του Υπουργείου Γεωργίας των νομών, μεριμνούν ώστε το κρέας που λαμβάνεται στο πλαίσιο αυτής της παρέκκλισης, να διατίθεται αποκλειστικά στην ελληνική αγορά και μόνο αφού υποβληθεί σε μεταθανάτια επιθεώρηση από επίσημο κτηνίατρο και επισημανθεί με τη σφραγίδα που προβλέπεται στο άρθρο 4 παράγραφος Α σημείο 3 του παρόντος και μέχρι του καθορισμού του υποδείγματος αυτού, με την εθνική στρογγυλή σφραγίδα καταλληλότητας.

Άρθρο 19

(Άρθρο 2 της οδηγίας 92/120/ΕΟΚ)

1. Μέχρι την 31η Δεκεμβρίου 1995, χορηγούνται παρεκκλίσεις από τις διαρθρωτικές απαιτήσεις που προβλέπονται στο παράρτημα Α' κεφάλαιο IV του παρόντος διατάγματος, για τις ψυκτικές αποθήκες μικρού δυναμικού στις οποίες το κρέας και άλλα τρόφιμα αποθηκεύονται μόνο εφόσον είναι συσκευασμένα, καθώς και απο την ενδεχόμενη υποχρέωση έγκρισης των εγκαταστάσεων αυτών.

2. Οι διατάξεις για τις ποσότητες που περιλαμβάνονται στο άρθρο 13, πρώτο εδάφιο εφαρμόζονται στα σφαγεία που αναφέρονται στο άρθρο 4 παράγραφος Α μέχρι την 31η Δεκεμβρίου 1994. Ομοίως, για τις εγκαταστάσεις τεμαχισμού, ο αριθμός που περιλαμβάνεται στο άρθρο 4 παράγραφος Α σημείο 2 πρώτο εδάφιο του παρόντος, είναι πέντε τόνοι την εβδομάδα για το ίδιο χρονικό διάστημα.

Άρθρο 20

Κατωτέρω παρατίθενται τα παραρτήματα Α, Β, Γ, Δ, και Ε που αποτελούν αναπόσπαστο μέρος του παρόντος διατάγματος και έχουν ως εξής:

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Α'

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΓΕΝΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ

Οι εγκαταστάσεις πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

1. Στους χώρους όπου το κρέας παράγεται, υφίσταται επεξεργασία και αποθηκεύεται καθώς και στους χώρους και τους διαδρόμους όπου μεταφέρεται νωπό κρέας:

α) δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό δυνάμενο να καθαρισθεί και να απολυμανθεί εύκολα, διαστρωμένο κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διευκολύνεται η ροή των υδάτων. Τα ύδατα πρέπει να διοχετεύονται υπό κάλυψη σε αποχετεύσεις με εσχάρες και σιφόνια για να προλαμβάνεται η δυσοσμία. Πάντως:

– στην περίπτωση των χώρων που αναφέρονται στο κεφάλαιο ΙΙ σημείο 14 στοιχεία δ' και στ', στο κεφάλαιο ΙΙΙ σημείο 15 στοιχείο α' και στο κεφάλαιο IV σημείο 16 στοιχείο α' η διοχέτευση των υδάτων σε αποχετεύσεις με εσχάρες και σιφόνια δεν είναι υποχρεωτική, στους δε χώρους που αναφέρονται στο σημείο 16 στοιχείο α', αρκεί εξοπλισμός κατάλληλος για την εύκολη απομάκρυνση του ύδατος,

– στην περίπτωση των χώρων που αναφέρονται στο κεφάλαιο IV σημείο 17 στοιχείο α', καθώς και στις ζώνες και τους διαδρόμους όπου μεταφέρεται νωπό κρέας, αρκεί δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό.

β) λείους, ανθεκτικούς και στεγανούς τοίχους με βαφή ανοικτού χρώματος, δυνάμενους να πλυθούν, ύψους τουλάχιστον δύο μέτρων, στους δε χώρους σφαγής τουλάχιστον τριών μέτρων, και στους ψυκτικούς χώρους ή τις αποθήκες ύψους τουλάχιστον αντίστοιχου της αποθηκεύσεως. Οι γωνίες των τοίχων με το δάπεδο πρέπει να είναι στρογγυλευμένες ή παρόμοια τελειωμένες, εξαιρέσει των χώρων που αναφέρονται στο κεφάλαιο IV σημείο 17 στοιχείο α'.

Ωστόσο, η χρησιμοποίηση, για τους χώρους που αναφέρονται στο κεφάλαιο IV σημείο 17, ξύλινων τοίχων που έχουν κατασκευασθεί πριν από την 1η Ιανουαρίου 1983 δεν συνιστά λόγο ανακλήσεως της εγκρίσεως.

γ) θύρες από αναλλοίωτο υλικό και, αν είναι από ξύλο, επενδυμένες με λείο αδιάβροχο υλικό σε όλες τους τις επιφάνειες.

δ) άσηπτα και άοσμα μονωτικά υλικά.

ε) επαρκή εξαερισμό και καλή έξοδο των ατμών.

στ) επαρκή φυσικό ή τεχνητό φωτισμό που να μην αλλοιώνει τα χρώματα.

ζ) οροφή καθαρή και που να διατηρείται εύκολα καθαρή. Αν δεν υπάρχει, η εσωτερική επιφάνεια της στέγης πρέπει να πληροί τους όρους αυτούς.

2. α) Εξοπλισμό, σε επαρκή αριθμό και ευρισκόμενο όσο το δυνατό πλησιέστερα στους χώρους εργασίας, για τον καθαρισμό και την απολύμανση των χεριών καθώς και τον καθαρισμό των εργαλείων με ζεστό νερό. Οι κρουνοί δεν πρέπει να μπορούν να τίθενται σε λειτουργία με το χέρι.

Για το πλύσιμο των χεριών, οι εγκαταστάσεις αυτές πρέπει να είναι εφοδιασμένες με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό ή νερό εκ των προτέρων αναμεμειγμένο, στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υλικά καθαρισμού και απολυμάνσεως, καθώς και υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών.

β) Εξοπλισμό για την απολύμανση των εργαλείων. Το νερό δεν πρέπει να έχει θερμοκρασία κατώτερη των 82xC.

3. Κατάλληλες συσκευές προστασίας από τα ανεπιθύμητα ζώα, όπως έντομα, ή τρωκτικά.

4. α) συσκευές και εργαλεία εργασίας, όπως τράπεζες τεμαχισμού, φορητές επιφάνειες τεμαχισμού, δοχεία, ταινίες μεταφοράς και πριόνια, από ανοξείδωτο υλικό, από τα οποία δεν κινδυνεύει να αλλοιωθεί το κρέας και τα οποία καθαρίζονται και απολυμαίνονται εύκολα. Οι επιφάνειες που έρχονται ή μπορεί να έρθουν σε επαφή με το κρέας, συμπεριλαμβανομένων των αρμών και συγκολλήσεων, πρέπει να διατηρούνται λείες. Η χρήση ξύλου απαγορεύεται εκτός των χώρων όπου βρίσκεται αποκλειστικά νωπό

κρέας, που έχει συσκευασθεί υπό υγιεινές συνθήκες,

β) εργαλεία και εξοπλισμό από ανοξείδωτο υλικό που πληροί τις υγειονομικές απαιτήσεις για:

– το χειρισμό του κρέατος,

– την αποθήκευση των δοχείων που χρησιμοποιούνται για τα κρέατα, κατά τέτοιο τρόπο ώστε ούτε τα κρέατα ούτε τα δοχεία να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο και τους τοίχους.

γ) εξοπλισμό για τον υγιεινό χειρισμό και την προστασία του κρέατος κατά τη φόρτωση και εκφόρτωση, καθώς και κατάλληλα διαμορφωμένους και εξοπλισμένους χώρους παραλαβής και διαλογής.

δ) ειδικά στεγανά δοχεία από αναλλοίωτο υλικό, εφοδιασμένα με κάλυμμα και σύστημα κλεισίματος που εμποδίζει τα μη εξουσιοδοτημένα άτομα να αφαιρούν το περιεχόμενο των δοχείων, προοριζόμενα για την τοποθέτηση κρέατος που δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση, ή χώρο που κλειδώνεται και προορίζεται για την τοποθέτηση του κρέατος αυτού, αν πλεονάζουσες ποσότητες καθιστούν αυτό αναγκαίο ή αν αυτά δεν απομακρύνονται ή δεν καταστρέφονται στο τέλος της ημέρας εργασίας. Αν το κρέας αυτό απομακρύνεται με αγωγούς, η κατασκευή και εγκατάσταση των αγωγών πρέπει να αποκλείει κάθε κίνδυνο μόλυνσης του νωπού κρέατος.

ε) μέσα για την υγιεινή αποθήκευση των υλικών πρώτης και δεύτερης συσκευασίας, εφόσον οι εργασίες αυτές εκτελούνται στην εγκατάσταση.

5. Εξοπλισμό ψύξεως για να διατηρείται στο κρέας η εσωτερική θερμοκρασία που απαιτείται από το παρόν δ/γμα. Ο εξοπλισμός αυτός πρέπει να περιλαμβάνει σύστημα αποστράγγισης που να επιτρέπει την εκκένωση των συμπυκνούμενων υδρατμών κατά τρόπο που να μη δημιουργείται κίνδυνος μόλυνσης του κρέατος.

6. Εγκατάσταση που να επιτρέπει τον εφοδιασμό σε αποκλειστικά πόσιμο νερό, κατά την έννοια της Κοινής Υπουργικής Απόφασης Α5/288/23.01.1986 (Β' 53 και Β' 379), υπο επαρκή πίεση και σε επαρκή ποσότητα. Εν τούτοις, κατ'εξαίρεση, επιτρέπεται να υπάρχει εγκατάσταση εφοδιασμού με μη πόσιμο νερό για την παραγωγή ατμού, για πυροσβεστική χρήση και για την ψυξη του ψυκτικού εξοπλισμού, με την προϋπόθεση ότι οι αγωγοί που εγκαθίστανται για τη χρήση αυτή αποκλείουν τη χρησιμοποίηση αυτού του νερού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μολύνσεως του νωπού κρέατος.

Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται ευκρινώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.

7. Σύστημα παροχής επαρκούς ζεστού πόσιμου νερού, κατά την έννοια της Κοινής Υπουργικής Απόφασης Α5/288/23.01.1986 (ΦΕΚ Β' 53 και Β' 379).

8. Σύστημα διάθεσης υγρών και στερεών αποβλήτων που να ανταποκρίνεται στις απαιτήσεις της υγιεινής.

9. Χώρο επαρκώς διαρρυθμισμένο, που να κλειδώνεται, στην αποκλειστική διάθεση της κτηνιατρικής υπηρεσίας ή, στη περίπτωση των αποθηκών που αναφέρονται στο κεφάλαιο IV σημείο 17, κατάλληλη διαρρύθμιση.

10. Εξοπλισμό που να καθιστά δυνατή τη διεξαγωγή, σε κάθε στιγμή και κατά τρόπο αποτελεσματικό, των κτηνιατρικών επιθεωρήσεων που προβλέπονται στο παρόν διάταγμα.

11. Επαρκή αριθμό αποδυτηρίων με λείους, αδιάβροχους και επιδεκτικούς πλυσίματος τοίχους και δάπεδο, με νιπτήρες, ντούς και αποχωρητήρια με καζανάκι, κατάλληλα εξοπλισμένα ώστε να αποφεύγεται η μόλυνση των καθαρών τμημάτων του κτιρίου.

Τα αποχωρητήρια δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τους χώρους εργασίας. Δεν είναι ανάγκη να υπάρχουν ντούς στις ψυκτικές αποθήκες όπου μόνον παραλαμβάνεται και αποθηκεύεται υγιεινά συσκευασμένο νωπό κρέας. Οι νιπτήρες πρέπει να είναι εφοδιασμένοι με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό ή με νερό εκ των προτέρων αναμεμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία με υλικό καθαρισμού και απολύμανσης των χεριών καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών. Οι κρουνοί των νιπτήρων δεν πρέπει να μπορούν να τίθενται σε λειτουργία με τα χέρια ή τους βραχίονες. Επαρκής αριθμός νιπτήρων αυτού του τύπου πρέπει να βρίσκεται κοντά στα αποχωρητήρια.

12. Ένα χώρο και κατάλληλη διαρρύθμιση για τον καθαρισμό και την απολύμανση των μέσων μεταφοράς κρέατος, εκτός από τις ψυκτικές αποθήκες όπου μόνον παραλαμβάνεται και αποθηκεύεται πριν από την αποστολή του υγιεινά συσκευασμένο νωπό κρέας. Στη περίπτωση των σφαγείων, πρέπει να υπάρχει ιδιαίτερος χώρος και διαρρυθμίσεις για τον καθαρισμό των μέσων μεταφοράς ζωντανών ζώων. Ωστόσο, αυτοί οι χώροι και διαρρυθμίσεις δεν είναι υποχρεωτικοί, αν υπάρχουν διατάξεις που απαιτούν ο καθαρισμός και η απολύμανση των μεταφορικών μέσων να γίνεται σε επίσημα εγκεκριμένους χώρους.

13. Δωμάτιο ή χώρο για την αποθήκευση απορρυπαντικών, απολυμαντικών και παρόμοιων ουσιών.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΕΩΣ ΤΩΝ ΣΦΑΓΕΙΩΝ

14. Εκτός των γενικών όρων, τα σφαγεία πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

α) κατάλληλους και υγιεινούς χώρους σταυλισμού ή, αν οι κλιματολογικές συνθήκες το επιτρέπουν, χώρους αναμονής για την παραμονή των ζώων. Οι τοίχοι και τα δάπεδα πρέπει να είναι ανθετικά, στεγανά και εύκολα στον καθαρισμό και την απολύμανση.

Οι χώροι αυτοί πρέπει να είναι εξοπλισμένοι κατάλληλα για το πότισμα των ζώων, και, εφόσον είναι αναγκαίο, για το τάισμά τους.

Αν απαιτείται, πρέπει επίσης να έχουν σύστημα αποχετεύσεως των υγρών.

β) χώρους σφαγής με τις απαραίτητες διαστάσεις ώστε η εργασία να δύναται να πραγματοποιείται με ικανοποιητικό τρόπο. Σε χώρους όπου σφάζονται συγχρόνως χοίροι και άλλα είδη ζώων, πρέπει να υπάρχει ειδικό μέρος για τη σφαγή των χοίρων. Εν τούτοις, ο ειδικός αυτός χώρος δεν είναι απαραίτητος εάν η σφαγή των χοίρων και η σφαγή των άλλων ζώων διενεργούνται σε διαφορετικές στιγμές, αλλά στην περίπτωση αυτή, οι εργασίες ζεματίσματος, αποτριχώσεως, αποξέσεως και καύσεως των τριχών πρέπει να πραγματοποιούνται σε ειδικούς χώρους σαφώς διαχωρισμένους από την αλυσίδα σφαγής, είτε με την παρεμβολή ελεύθερου χώρου τουλάχιστον πέντε μέτρων είτε με χώρισμα ύψους τουλάχιστον τριών μέτρων.

γ) ιδιαίτερους χώρους αρκετά ευρείς και αποκλειστικά διαθέσιμους για:

– εκκένωση, καθάρισμα και προετοιμασία των στομάχων και των εντέρων. Εν τούτοις, ο ιδιαίτερος αυτός χώρος δεν απαιτείται όταν οι εργασίες οι σχετικές με τα στομάχια γίνονται με μηχανικά μέσα σε κλειστό κύκλωμα το οποίο εί-

ναι εφοδιασμένο με κατάλληλο σύστημα εξαερισμού και πληροί τις εξής προϋποθέσεις :

ι) ο μηχανικός εξοπλισμός πρέπει να είναι εγκατεστημένος και διευθετημένος κατά τρόπο που οι εργασίες διαχωρισμού εντέρων–σταμάχου και εκκένωσης και καθαρισμού των στομάχων να γίνονται σύμφωνα με τους κανόνες της υγιεινής. Πρέπει να βρίσκεται τοποθετημένος σε ειδικό χώρο ο οποίος να διαχωρίζεται σαφώς από το εκτεθειμένο νωπό κρέας με χώρισμα ύψους τουλάχιστον τριών μέτρων που να ξεκινάει απο το έδαφος, και το οποίο να περιβάλλει το χώρο στον οποίο γίνονται οι εργασίες αυτές.

ιι) ο σχεδιασμός και η λειτουργία της μηχανής πρέπει να είναι τέτοια ώστε να προλαμβάνεται αποτελεσματικά κάθε μόλυνση των νωπών κρεάτων.

ιιι) ένα σύστημα εξαερισμού πρέπει να είναι εγκατεστημένο και να λειτουργεί υπό προϋποθέσεις ικανές να εξουδετερώσουν τις οσμές και τον κίνδυνο μόλυνσης από αερολύματα.

ιν) η μηχανή πρέπει να είναι εξοπλισμένη με μηχανισμό που να επιτρέπει την εκκένωση, σε κλειστό κύκλωμα, των λυμάτων και του περιεχόμενου των στομάχων προς σύστημα αποχέτευσης.

ν) η διαδρομή που ακολουθούν τα στομάχια προς και από τη συσκευή πρέπει να είναι σαφώς διαχωρισμένη και απομακρυσμένη από τη διαδρομή των άλλων νωπών κρεάτων. Αμέσως μετά την εκκένωση και το καθάρισμα, τα στομάχια πρέπει να απομακρύνονται με τρόπο υγιεινό.

νι) το προσωπικό που χειρίζεται τα άλλα νωπά κρέατα δεν πρέπει να χειρίζεται τα στομάχια. Το προσωπικό που χειρίζεται τα στομάχια δεν πρέπει να έχει πρόσβαση στα άλλα νωπά κρέατα.

– την περαιτέρω επεξεργασία εντέρων και στομάχων, εάν οι εργασίες αυτές διενεργούνται στο σφαγείο. Ωστόσο, οι εργασίες αυτές μπορούν να πραγματοποιούνται στο χώρο που αναφέρεται στην πρώτη περίπτωση, υπό την προϋπόθεση ότι αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση του ενός προϊόντος από το άλλο,

– την προετοιμασία και τον καθαρισμό άλλων παραπροϊόντων εκτός από αυτά που αναφέρονται στις προηγούμενες περιπτώσεις, συμπεριλαμβανομένου ξεχωριστού χώρου για τη φύλαξη των κεφαλών επαρκώς χωρισμένων από τα άλλα παραπροϊόντα, εφόσον οι εργασίες αυτές γίνονται στο ίδιο το σφαγείο, χωρίς ωστόσο να πραγματοποιούνται στην αλυσίδα σφαγής,

– για την αποθήκευση δερμάτων, κεράτων, θηλών και τριχών των χοίρων, σε περίπτωση που αυτά δεν απομακρύνονται αμέσως απο το σφαγείο την ημέρα της σφαγής, σε ερμητικά κλειστά δοχεία μέχρις ότου απομακρυνθούν.

δ) ιδιαίτερο χώρο για τη συσκευασία παραπροϊόντων εάν αυτά συσκευάζονται στο ίδιο το σφαγείο.

ε) χώρους που να μπορούν να κλειδωθούν ή, εφόσον το επιτρέπει το κλίμα, μαντριά για ασθενή ζώα ή ζώα για τα οποία υπάρχει υπόνοια ασθένειας, ευρισκόμενα σε κατάλληλη θέση και εξοπλισμένα με χωριστή αποχέτευση, χώρους που να μπορούν να κλειδωθούν προοριζόμενους για τη σφαγή των ζώων αυτών και την αποθήκευση του κατακρατηθέντος κρέατος και του κρέατος που έχει χαρακτηρισθεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση. Οι χώροι που προορίζονται για τη σφαγή των ζώων αυτών δεν είναι απαραίτητοι σε μία εγκατάσταση που δεν έχει άδεια από την αρμόδια αρχή για τη σφαγή τέτοιων ζώων, ή όταν η σφαγή τους εκτελείται μετά τη λήξη της κανονικής σφαγής και εφόσον λαμβάνονται μέτρα για την πρόληψη της μόλυνσης του κρέατος που έχει χαρακτηρισθεί κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση. Στην περίπτωση αυτή, οι χώροι πρέπει να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται ιδιαίτερα, υπό επίσημη επίβλεψη, πριν χρησιμοποιηθούν και πάλι για τη σφαγή ζώων που δεν είναι ούτε ασθενή, ούτε ύποπτα.

στ) αρκετά ευρείς ψυκτικούς χώρους στους οποίους να υπάρχουν οι κατάλληλες συσκευές που δεν οξειδώνονται ή διαβρώνονται και που να εμποδίζουν το νωπό κρέας να έρχεται σε επαφή με το δάπεδο ή τους τοίχους κατά τη μεταφορά του ή την αποθήκευσή του.

ζ) κατάλληλα μέσα ώστε να καθίσταται δυνατός ο έλεγχος κάθε εισόδου και εξόδου από το σφαγείο.

η) σαφή διαχωρισμό μεταξύ της ακάθαρτης και της καθαρής ζώνης του κτιρίου ώστε να προφυλάσσεται η τελευταία από κάθε μόλυνση.

θ) κατάλληλη συσκευή ώστε, μετά την αναισθητοποίηση, η εκδορά να διενεργείται κατά το δυνατό επί του ανηρτημένου ζώου. Σε καμιά περίπτωση το σφάγιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το δάπεδο κατά τη διάρκεια της εκδοράς.

ι) εναέριο σύστημα τροχιών για το μετέπειτα χειρισμό του κρέατος.

ια) εφόσον η κόπρος αποθηκεύεται στην έκταση του σφαγείου, χώρο ειδικά διευθετημένο για την κόπρο αυτή.

ιβ) χώρο εφοδιασμένο με κατάλληλες συσκευές για την τριχινοσκόπηση, εφόσον η εξέταση αυτή πραγματοποιείται στην εγκατάσταση.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙΙ

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΕΩΣ ΤΩΝ ΕΡΓΑΣΤΗΡΙΩΝ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ

15. Εκτός των γενικών όρων, τα εργαστήρια τεμαχισμού πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

α) αρκετά ευρείς ψυκτικούς χώρους για τη συντήρηση του κρέατος και, στις περιπτώσεις που στις εγκαταστάσεις αποθηκεύεται κρέας που φέρει δεύτερη συσκευασία, ψυκτικό χώρο γι'αυτό το συσκευασμένο κρέας. Το μη συσκευασμένο κρέας μπορεί να αποθηκεύεται στους ψυκτικούς αυτούς χώρους μόνον μετά τον καθαρισμό και την απολύμανσή τους.

β) χώρο για τις εργασίες τεμαχισμού, αποστεώσεως και πρώτης συσκευασίας, με καταγραφικό θερμόμετρο ή τηλεθερμόμετρο.

γ) χώρο για τις εργασίες δεύτερης συσκευασίας όταν οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται στο εργαστήριο τεμαχισμού, εκτός από την περίπτωση στην οποία πληρούνται οι προϋποθέσεις που προβλέπονται στο κεφάλαιο ΙΧ σημείο 63.

δ) χώρο για την αποθήκευση των υλικών πρώτης και δεύτερης συσκευασίας, όταν οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται στο εργαστήριο τεμαχισμού.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙV

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΕΩΣ ΤΩΝ ΨΥΚΤΙΚΩΝ ΑΠΟΘΗΚΩΝ

16. Εκτός των γενικών όρων, οι αποθήκες όπου αποθηκεύεται νωπό κρέας σύμφωνα με το κεφάλαιο ΧΙΩ σημείο 66 πρώτο εδάφιο πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

α) αρκετά ευρείς ψυκτικούς χώρους, δυνάμενους να

καθαρίζονται εύκολα, όπου μπορεί να αποθηκεύεται το νωπό κρέας στις θερμοκρασίες που προβλέπονται στο εν λόγω σημείο 66 πρώτο εδάφιο,

β) καταγραφικό θερμόμετρο ή τηλεθερμόμετρο σε ή για κάθε χώρο αποθηκεύσεως.

17. Ανεξάρτητα από τους γενικούς όρους, οι αποθήκες όπου αποθηκεύεται νωπό κρέας σύμφωνα με το κεφάλαιο XIV σημείο 66 τέταρτο εδάφιο, πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

α) αρκετά ευρείς ψυκτικούς χώρους, δυνάμενους να καθαρίζονται εύκολα, όπου μπορεί να αποθηκεύεται το νωπό κρέας στις θερμοκρασίες που προβλέπονται στο εν λόγω σημείο 66 τέταρτο εδάφιο,

β) καταγραφικό θερμόμετρο ή τηλεθερμόμετρο σε ή για κάθε χώρο αποθηκεύσεως.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ V

ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΟΥ ΠΡΟΣΩΠΙΚΟΥ,ΤΩΝ ΧΩΡΩΝ ΚΑΙ ΤΟΥ ΥΛΙΚΟΥ ΣΤΙΣ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΙΣ

18. Απαιτείται σχολαστική καθαριότητα εκ μέρους του προσωπικού, καθώς και στους χώρους και στα υλικά.

α) το προσωπικό που χειρίζεται νωπό κρέας συσκευασμένο ή μή, ή που εργάζεται σε χώρους ή ζώνες όπου γίνεται χειρισμός, συσκευασία ή μεταφορά αυτού του κρέατος, πρέπει κατ' εξοχήν να φορεί καθαρά και ευκολα καθαριζόμενα καλύμματα κεφαλής και υποδήματα, ανοιχτόχρωμα ενδύματα εργασίας, και εφόσον χρειάζεται, καθαρά καλύμματα αυχένος ή άλλα προστατευτικά ρούχα. Το προσωπικό που ασχολείται με τη σφαγή των ζώων, την επεξεργασία ή το χειρισμό του νωπού κρέατος πρέπει να φορά καθαρά ενδύματα εργασίας στην αρχή κάθε ημέρας εργασίας και να τα αλλάζει όσες φορές χρειάζεται μέσα στην ημέρα, επίσης δε να πλένει και να απολυμαίνει τα χέρια του πολλές φορές κατά τη διάρκεια της ίδιας εργάσιμης ημέρας, καθώς και σε κάθε επανάληψη της εργασίας. Τα άτομα τα οποία ήλθαν σε επαφή με ασθενή ζώα ή μολυσμένο κρέας οφείλουν αμέσως να πλένουν επιμελώς τα χέρια και τους βραχίονες με ζεστό νερό, εν συνεχεία δε να τα απολυμαίνουν. Απαγορεύεται το κάπνισμα μέσα στους χώρους εργασίας και αποθηκεύσεως, στις ζώνες εκφόρτωσης, παραλαβής, διαλογής και φόρτωσης και σε όσες άλλες ζώνες και διαδρόμους γίνεται μεταφορά νωπού κρέατος.

β) δεν επιτρέπεται η είσοδος ζώων στις εγκαταστάσεις εκτός από τα ζώα που προορίζονται για σφαγή, προκειμένου περί σφαγείων, και, όσον αφορά τους περιβόλους αυτών των σφαγείων, ζώων άλλων απο εκείνα που είναι απαραίτητα για τη λειτουργία τους. Πρέπει να εξασφαλίζεται συστηματική εξολόθρευση των τρωκτικών, των εντόμων και οποιουδήποτε άλλου βλαβερού ζωυφίου.

γ) τα υλικά και τα εργαλεία τα οποία χρησιμοποιούνται για την επεξεργασία του κρέατος πρέπει να συντηρούνται και να καθαρίζονται καλά, πρέπει δε να καθαρίζονται επιμελώς και να απολυμαίνονται πολλές φορές κατά τη διάρκεια της αυτής εργάσιμης ημέρας, καθώς και στο τέλος των εργασιών της ημέρας και προ της επαναχρησιμοποιήσεώς τους, εφόσον έχουν ρυπανθεί.

19. Οι χώροι, τα εργαλεία και το υλικό εργασίας δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται για άλλους σκοπούς εκτός από την επεξεργασία του νωπού κρέατος ή κρέατος εκτρεφόμενων θηραμάτων.

Η απαίτηση αυτή δεν ισχύει:

– για το μεταφορικό υλικό που χρησιμοποιείται στους χώρους που αναφέρονται στο σημείο 17 στοιχείο α', εφόσον το κρέας είναι συσκευασμένο,

– στον τεμαχισμό κρέατος πουλερικών ή άλλου κρέατος θηραμάτων ή κουνελιών ή στην παρασκευή παρασκευασμάτων κρέατος, εφόσον οι εργασίες αυτές πραγματοποιούνται σε διαφορετική χρονική στιγμή από τον τεμαχισμό του νωπού κρέατος ή του κρέατος εκτρεφόμενων θηραμάτων που αναφέρεται στο πρώτο εδάφιο και εφόσον η αίθουσα τεμαχισμού καθαρίζεται και απολυμαίνεται πλήρως πριν ξαναρχίσει ο τεμαχισμός νωπού κρέατος ή κρέατος εκτρεφόμενων θηραμάτων.

Τα εργαλεία που χρησιμοποιούνται για τον τεμαχισμό του κρέατος πρέπει να χρησιμοποιούνται αποκλειστικά για το σκοπό αυτό.

20. Το κρέας και τα δοχεία που το περιέχουν δεν πρέπει να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο.

21. Η χρήση ποσίμου νερού είναι επιβεβλημένη για όλες τις λειτουργίες. Εν τούτοις, κατ'εξαίρεση, επιτρέπεται η χρήση μη πόσιμου νερού για την παραγωγή ατμού υπό την προϋπόθεση ότι οι αγωγοί που είναι εγκατεστημένοι για το σκοπό αυτό δεν επιτρέπουν τη χρήση του νερού αυτού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μολύνσεως του νωπού κρέατος. Εξάλλου, κατ'εξαίρεση, δύναται να επιτρέπεται η χρήση μη πόσιμου νερού για την ψύξη των ψυκτικών μηχανημάτων. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται ευκρινώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.

22. Απαγορεύεται η διασκόρπιση πριονιδίου ή κάθε άλλου αναλόγου υλικού στο δάπεδο των χώρων εργασίας και αποθηκεύσεως νωπού κρέατος.

23. Τα απορρυπαντικά, τα απολυμαντικά και οι παρόμοιες ουσίες πρέπει να χρησιμοποιούνται κατά τρόπο που να μην προσβάλλει τον εξοπλισμό, τα εργαλεία επεξεργασίας και το νωπό κρέας. Μετά τη χρησιμοποίησή τους, ο εξοπλισμός και τα εργαλεία επεξεργασίας πρέπει να ξεπλένονται καλά με πόσιμο νερό.

24. Η επεξεργασία και ο χειρισμός του κρέατος πρέπει να απαγορεύεται στα άτομα τα οποία δύνανται να το μολύνουν.

Κατά την πρόσληψη, κάθε πρόσωπο που ασχολείται με την εργασία και το χειρισμό νωπού κρέατος οφείλει να αποδεικνύει, με ιατρικό πιστοποιητικό, ότι τίποτα δεν κωλύει την απασχόληση του αυτή. Η ιατρική παρακολούθηση του προσώπου αυτού ρυθμίζεται από τη νομοθεσία.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VI

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΠΡΟ ΤΗΣ ΣΦΑΓΗΣ

25. Τα ζώα πρέπει να υποβάλλονται στην προ της σφαγής επιθεώρηση την ημέρα της άφιξής τους στο σφαγείο ή πριν από την έναρξη της καθημερινής σφαγής. Η επιθεώρηση αυτή πρέπει να ανανεώνεται αμέσως προ της σφαγής αν το ζώο παρέμεινε στο σταύλο κατά τη διάρκεια της νύχτας.

Ο ασκών την εκμετάλλευση του σφαγείου, ο ιδιοκτήτης ή ο εκπρόσωπος του οφείλουν να διευκολύνουν τις εργασίες υγειονομικής επιθεώρησης προ της σφαγής, και ιδίως οποιοδήποτε χειρισμό θεωρείται απαραίτητος.

Κάθε ζώο που προορίζεται να σφαγεί πρέπει να φέρει αναγνωριστικό σήμα, ώστε να μπορεί η αρμόδια αρχή να προσδιορίζει την καταγωγή του.

26. α) Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να διενεργεί την

προ της σφαγής επιθεώρηση σύμφωνα με τους κανόνες της επιστήμης και με κατάλληλο φωτισμό.

β) Στην περίπτωση ζώων που παραδίδονται στο σφαγείο, ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να ελέγχει κατά πόσον τηρούνται οι διατάξεις περί των συνθηκών διαβιώσεως των ζώων.

27. Η επιθεώρηση πρέπει να διευκρινίζει:

α) αν τα ζώα πάσχουν από ασθένεια μεταδοτική στον άνθρωπο και στα ζώα ή αν παρουσιάζουν συμπτώματα ή ευρίσκονται σε γενική κατάσταση που δημιουργεί φόβους εμφανίσεως τέτοιας ασθένειας,

β) αν παρουσιάζουν συμπτώματα ασθένειας ή διαταραχής της γενικής τους κατάστασης, δυνάμενης να καταστήσει το κρέας ακατάλληλο για την ανθρώπινη κατανάλωση. Κατά την εξέταση πρέπει επίσης να ερευνάται κάθε ένδειξη χορήγησης στα ζώα ουσιών με φαρμακολογική δράση ή κατανάλωσης ουσιών που είναι δυνατόν να καταστήσουν το κρέας των ζώων επικίνδυνο για την ανθρώπινη υγεία, γ) αν είναι κουρασμένα, εκνευρισμένα ή τραυματισμένα.

28.α) Τα κουρασμένα ή εκνευρισμένα ζώα πρέπει να αναπαύονται επί 24 ώρες τουλάχιστον, εκτός αν ο επίσημος κτηνίατρος αποφασίσει διαφορετικά.

β) Τα ζώα στα οποία διαγνώσθηκε μια από τις ασθένειες που αναφέρονται στο σημείο 27 στοιχεία α' και β' δεν πρέπει να σφάζονται για ανθρώπινη κατανάλωση.

γ) Η σφαγή των ζώων, για τα οποία υπάρχει υπόνοια ότι πάσχουν από μια από τις ασθένειες που αναφέρονται στο σημείο 27 στοιχεία α' και β', πρέπει να αναβάλλεται, τα δε ζώα να υποβάλλονται σε λεπτομερή εξέταση ώστε να γίνει δυνατή η διάγνωση.

Εάν για τη διάγνωση απαιτείται η μετά τη σφαγή επιθεώρηση, ο επίσημος κτηνίατρος διατάσσει να σφαγούν τα εν λόγω ζώα χωριστά ή κατά το τέλος της κανονικής σφαγής.

Τα ζώα αυτά υποβάλλονται σε λεπτομερή επιθεώρηση μετά τη σφαγή, η οποία συμπληρώνεται, αν ο κτηνίατρος το κρίνει αναγκαίο προς επιβεβαίωση, από την κατάλληλη μικροβιολογική εξέταση και την ανίχνευση καταλοίπων ουσιών με φαρμακολογική δράση οι οποίες εικάζεται ότι μπορεί να έχουν χορηγηθεί, λόγω της παρατηρούμενης παθολογικής κατάστασης.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VII
ΥΓΙΕΙΝΗ ΤΗΣ ΣΦΑΓΗΣ ΤΩΝ ΖΩΩΝ, ΤΟΥ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟΥ ΚΑΙ ΤΟΥ ΧΕΙΡΙΣΜΟΥ ΤΟΥ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

29. Τα ζώα σφαγής που εισάγονται στους χώρους σφαγής πρέπει να σφάζονται αμέσως και οι εργασίες αφαιμάξεως, εκδοράς ή αφαιρέσεως των τριχών, αφαιρέσεως των άκρων και άλλων τμημάτων για το σχηματισμό του σφαγίου και οι εργασίες εκσπλαχνισμού πρέπει να διενεργούνται κατά τρόπο που να αποφεύγεται η μόλυνση του κρέατος.

30. Η αφαίμαξη πρέπει να είναι πλήρης. Το αίμα που προορίζεται για την ανθρώπινη κατανάλωση πρέπει να συλλέγεται μέσα σε τελείως καθαρά δοχεία. Δεν επιτρέπεται να κτυπηθεί με το χέρι, παρά μόνο με εργαλεία σύμφωνα με τις απαιτήσεις της υγιεινής.

31. Εξαιρουμένων των χοίρων και με την επιφύλαξη της παρέκκλισης που προβλέπεται στο Κεφάλαιο VIII σημείο 41 Δστοιχείο α' δεύτερη φράση, ήάμεσος και πλήρης εκδορά είναι υποχρεωτική. Οι χοίροι, εφόσον δενυφίστανται εκδορά, πρέπει αμέσως να αποτριχώνονται.

Για την εργασία αυτή μπορούν να χρησιμοποιούνται αποτριχωτικά, υπό την προϋπόθεση ότι μετά οι χοίροι ξεπλένονται καλά μεπόσιμο νερό.

Η εκδορά των κεφαλιών των βοοειδών και των προβάτων δενείναι απαραίτητη, εφόσον τα κεφάλια αυτά χρησιμοποιούνται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση του νωπού κρέατος.

32. Ο εκσπλαχνισμός πρέπει να διενεργείται αμέσως και να τελειώνει το αργότερο 45 λεπτά μετά την αναισθητοποίηση ή, προκειμένου για σφαγή με τρόπο επιβεβλημένο από θρησκευτικούς λόγους, μισή ώρα μετά την αφαίμαξη. Οι πνεύμονες, η καρδιά, το συκώτι, τα νεφρά, η σπλήνα και ο μεσοθωράκιος υμήν δύνανται είτε να αφαιρούνται είτε να παραμένουν συνδεδεμένοι με το σφάγιο δια των φυσικών τους συνδέσεων.

Αν αφαιρούνται πρέπει να φέρουν αριθμό ή οποιοδήποτε άλλο στοιχείο αναγνωρίσεως, το οποίο παρέχει τη διαβεβαίωση ότι ανήκουν στο σφάγιο. Το ίδιο ισχύει επίσης για την κεφαλή, τη γλώσσα, τον εντερικό σωλήνα και κάθε άλλο τμήμα του ζώου που είναι απαραίτητο για την επιθεώρηση ή ενδεχομένως απαραίτητο για για τους ελέγχους που προβλέπονται στο ΠΔ497/89 (ΦΕΚ 212 Α'). Το προαναφερόμενα τμήματα πρέπει να ευρίσκονται κοντά στο σφάγιο, μέχρι το τέλος της επιθεωρήσεως. Πάντως, εφόσον δενεμφανίζει κανένα παθολογικό σύμπτωμα ή αλλοίωση, το πέος μπορεί να απομακρύνεται αμέσως. Για όλα τα είδη, τα νεφρά πρέπει να έχουν απαλλαγεί από το στρώμα λίπους που τα περιβάλλει και, στην περίπτωση των βοοειδών και των χοίρων και των μονόπλων, πρέπει να αφαιρείται και ηπερινεφρική κάψα.

33. Απαγορεύεται το κάρφωμα των μαχαιριών στο κρέας, ο καθαρισμός του κρέατος μεύφασμα ή άλλα υλικά και ηεμφύσηση. Εντούτοις, ηεμφύσηση οργάνου, εφόσον επιβάλλεται για θρησκευτικούς λόγους, δύναται να επιτρέπεται, αλλά, στην περίπτωση αυτή, πρέπει να απαγορεύεται ηανθρώπινη κατανάλωση του οργάνου αυτού.

34. Τα σφάγια των μονόπλων, των χοίρων ηλικίας άνω των τεσσάρων εβδομάδων και των βοοειδών ηλικίας άνω των έξι μηνών, πρέπει να παρουσιάζονται στην επιθεώρηση τεμαχισμένα σεημίσεα δια τομής κατά μήκος της σπονδυλικής στήλης. Αν οι ανάγκες της επιθεωρήσεως το απαιτούν, ο επίσημος κτηνίατρος δύναται να επιβάλλει τον κατά μήκος τεμαχισμό της κεφαλής και του σφαγίου κάθε ζώου.

Ωστόσο, για να ληφθούν υπόψη οι τεχνολογικές ανάγκες ή οι συνήθειες της τοπικής κατανάλωσης, ηαρμόδια αρχή μπορεί να επιτρέπει να παρουσιάζονται στην επιθεώρηση σφάγια χοίρων που δενείναι τεμαχισμένα σεημίσεα.

35. Μέχρι το τέλος της επιθεώρησης, τα μηεπιθεωρημένα σφάγια και τα παραπροϊόντα δενπρέπει να μπορούν να έρχονται σεεπαφή μετα ήδη επιθεωρημένα σφάγια και παραπροϊόντα, απαγορεύεται δεηαφαίρεση, ο τεμαχισμός ή ηπεραιτέρω επεξεργασία του σφαγίου.

36. Το κρέας που κρατείται προς παρακολούθηση ή έχει χαρακτηρισθεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, τα στομάχια, τα έντερα και τα μηεδώδιμα υποπροϊόντα δενπρέπει να έρχονται σεεπαφή μετο κρέας που χαρακτηρίζεται κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση και πρέπει να τοποθετούνται το συντομότερο δυνατόν σεειδικούς χώρους ή δοχεία, σχεδιασμένα και τοποθετημένα ούτως ώστε να αποφεύγεται οποιαδήποτε μόλυνση άλλου νωπού κρέατος.

37. Αν το αίμα ή τα παραπροϊόντα που προέρχονται από πολλά ζώα συλλέγονται στο ίδιο δοχείο πριν από την περάτωση της μετά τη σφαγή επιθεώρησης, και ενσυνεχεία το σφάγιο ενός από τα ζώα αυτά χαρακτηριστεί ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση, τότε όλο το περιεχόμενο του δοχείου χαρακτηρίζεται επίσης ακατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

38. Ο καθαρισμός, ο χειρισμός, ηπεραιτέρω επεξεργασία και ημεταφορά του κρέατος, συμπεριλαμβανομένων των παραπροϊόντων, πρέπει να γίνονται σύμφωνα μεόλες τις απαιτήσεις της υγιεινής.

Όταν το κρέας συσκευάζεται μεδεύτερη συσκευασία, πρέπει να τηρούνται οι διατάξεις του κεφαλαίu II σημείο 14 στοιχείο δ' και οι όροι του κεφαλαίου XI. Το συσκευασμένο κρέας πρέπει να αποθηκεύεται σεχωριστό θάλαμο από ό,τι το μησυσκευασμένο νωπό κρέας.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ VIII

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΗ ΕΠΙΘΕΩΡΗΣΗ ΜΕΤΑ ΤΗ ΣΦΑΓΗ

39. Όλα τα τμήματα του ζώου, συμπεριλαμβανομένου του αίματος, πρέπει να υποβάλλονται σε επιθεώρηση αμέσως μετά τη σφαγή, για να διαπιστώνεται εαν το κρέας είναι κατάλληλο για ανθρώπινη κατανάλωση.

40. Η μετά τη σφαγή επιθεώρηση πρέπει να περιλαμβάνει:

α) τη μακροσκοπική εξέταση του σφαγμένου ζώου και των οργάνων του,

β) τη ψηλάφηση των οργάνων που αναφέρονται στο σημείο 41, και, εάν ο επίσημος κτηνίατρος το κρίνει αναγκαίο, της μήτρας,

γ) την τομή ορισμένων οργάνων και λεμφαδένων και, ανάλογα με τη κρίση του επίσημου κτηνιάτρου, της μήτρας. Εάν κατά την μακροσκοπική εξέταση ή την ψηλάφηση ορισμένων οργάνων διαπιστωθεί ότι το ζώο έχει αλλοιώσεις δυνάμενες να προκαλέσουν τη μόλυνση του σφαγίου, του εξοπλισμού, του προσωπικού ή των χώρων, τα όργανα αυτά δεν πρέπει να τέμνονται στο χώρο σφαγής ή σε άλλο χώρο της εγκαταστάσεως όπου δύναται να μολυνθεί το νωπό κρέας,

δ) την αναζήτηση ανωμαλιών συστάσεως, χρώματος, οσμής και, ενδεχομένως, γεύσεως,

ε) εν ανάγκη, εργαστηριακές εξετάσεις ιδίως για τις ουσίες που αναφέρονται στο άρθρο 5 περίπτωση ι' και ια'.

41. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει κυρίως να προβαίνει:

Α. Για τα βοοειδή ηλικίας άνω των έξι εβδομάδων:

α) στο μακροσκοπικό έλεγχο της κεφαλής και του λαιμού. Τα υπογνάθια, τα οπισθοφαρυγγικά και τα παρωτίδια λεμφογάγγλια (Lnn. retropharyngiales, mandibulares και parotides) πρέπει να τέμνονται και να εξετάζονται. Πρέπει να εξετάζονται οι έξω μασητήρες στους οποίους πρέπει να γίνονται δύο τομές παράλληλες προς την κάτω γνάθο, και οι έσω μασητήρες (έσω πτερυγοειδείς μύες), οι οποίοι πρέπει να τέμνονται κατά επίπεδο.

Η γλώσσα, αφού απελευθερωθεί κατά τρόπο που να επιτρέπει λεπτομερή μακροσκοπικό έλεγχο του στόματος και του φάρυγγος, πρέπει να υφίσταται μακροσκοπικό έλεγχο και ψηλάφηση. Οι αμυγδαλές πρέπει να αφαιρούνται.

β) στην επιθεώρηση της τραχείας, στο μακροσκοπικό έλεγχο και στη ψηλάφηση των πνευμόνων και οισοφάγου. Τα βρογχικά και μεσοπνευμόνια γάγγλια (Lnn.bifurcationes, eparteriales και mediastinales) πρέπει να τέμνονται και να εξετάζονται. Η τραχεία και οι κυριότερες βρογχικές διακλαδώσεις πρέπει να διανοίγονται κατά μήκος και οι πνεύμονες να τέμνονται στο τελευταίο τους τριτημόριο καθέτως προς το μεγάλο άξονά τους, οι τομές όμως αυτές δεν είναι απαραίτητες στην περίπτωση που οι πνεύμονες δεν πρόκειται να διατεθούν για ανθρώπινη κατανάλωση,

γ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του περικαρδίου και της καρδιάς, η οποία τέμνεται κατά μήκος έτσι ώστε να διανοίγονται οι κοιλίες και να τέμνεται το μεσοκοιλιακό διάφραγμα,

δ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του διαφράγματος,

ε) στο μακροσκοπικό έλεγχο και ψηλάφηση του ήπατος και των λεμφογαγγλίων του, των λεμφογαγγλίων της πύλης του ήπατος και των παγκρεατικών λεμφογαγγλίων (Lnn.portales). Στην τομή της γαστρικής επιφάνειας του ήπατος και της βάσης του λοβού του ήπατος για να εξεταστούν οι χοληφόροι οδοί. Στην επιθεώρηση και ψηλάφηση των παγκρεατικών γαγγλίων.

στ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου, των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφογαγγλίων (Lnn gastrici, mesenterici, craniales και caudales). Στη ψηλάφηση των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφογαγγλίων και, εν ανάγκη, στην τομή των εν λόγω λεμφογαγγλίων,

ζ) στο μακροσκοπικό έλεγχο, και, ενδεδομένως, στη ψηλάφηση της σπλήνας,

η) στο μακροσκοπικό έλεγχο των νεφρών και στην τομή, εν ανάγκη, των νεφρών και των λεμφογαγγλίων τους (Lnn.renales).

θ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του υπεζοκώτα και του περιτοναίου,

ι) στο μακροσκοπικό έλεγχο των γεννητικών οργάνων,

ια) στο μακροσκοπικό έλεγχο και, εν ανάγκη, στη ψηλάφηση και τομή του μαστού και των λεμφογαγγλίων του (Lnn.suprammammarii).

Στις αγελάδες κάθε ημιμόριο του μαστού διανοίγεται δια μακράς και βαθείας τομής μέχρι τους γαλακτοφόρους κόλπους (sirus lactiferes) και εντέμνονται τα λεμφογάγγλια των μαστών, εκτός αν οι μαστοί δεν επιτρέπεται να διατεθούν για ανθρώπινη κατανάλωση.

Β. Για βοοειδή ηλικίας κάτω των έξι εβδομάδων:

α) στο μακροσκοπικό έλεγχο της κεφαλής και του λαιμού. Τα οπισθοφαρυγγικά λεμφογάγγλια (Lnn.retropharyngiales) πρέπει να τέμνονται και να εξετάζονται. Πρέπει να εξετάζεται το στόμα και ο φάρυγγας και να ψηλαφείται η γλώσσα. Οι αμυγδαλές πρέπει να αφαιρούνται,

β) στο μακροσκοπικό έλεγχο των πνευμόνων, της τραχείας και του οισοφάγου. Στη ψηλάφηση των πνευμόνων. Τα βρογχικά και μεσοπνευμόνια γάγλια (Lnn.bifurcationes, eparteriales και mediastinales) πρέπει να τέμνονται και να εξετάζονται. Η τραχεία και οι κυριότερες βρογχικές διακλαδώσεις πρέπει να διανοίγονται κατά μήκος, οι δε πνεύμονες να τέμνονται κατά το τελευταίο τους τριτημόριο καθέτως προς τον μεγάλο άξονά τους, οι τομές όμως αυτές δεν είναι απαραίτητες στην περίπτωση που οι πνεύμονες δεν πρόκειται να διατεθούν για ανθρώπινη κατανάλωση,

γ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του περικαρδίου και της καρδιάς, η οποία τέμνεται κατά μήκος ώστε να διανοίγονται οι κοιλίες και να τέμνεται το μεσοκοιλιακό διάφραγμα,

δ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του διαφράγματος,

ε) στο μακροσκοπικό έλεγχο του ήπατος, των λεμφογαγγλίων, των γαγγλίων της πύλης του ήπατος και των πα-

γκρεατικών γαγγλίων (Lnn. portales). Στην ψηλάφηση και, εν ανάγκη, στην τομή του ήπατος και των λεμφογαγγλίων του,

στ) στο μακροσκοπικό έλεγχο και, ενδεχομένως, στη ψηλάφηση του σπληνός,

ζ) στο μακροσκοπικό έλεγχο των νεφρών και στην τομή, εν ανάγκη, των νεφρών και των λεμφογαγγλίων τους (Lnn.renales),

η) στο μακροσκοπικό έλεγχο του υπεζοκότος και του περιτοναίου,

θ) στο μακροσκοπικό έλεγχο και τη ψηλάφηση της ομφαλικής περιοχής και των αρθρώσεων. Σε περίπτωση αμφιβολίας, η ομφαλική περιοχή πρέπει να τέμνεται και να διανοίγονται οι αρθρώσεις.

Πρέπει να εξετάζεται το αρθρικό υγρό.

Γ. Για τους χοίρους:

α) στο μακροσκοπικό έλεγχο της κεφαλής και του λαιμού. Τα υπογνάθια λεμφογάγγλια (Lnn.mandibulares) πρέπει να εξετάζονται και να τέμνονται. Το στόμα, οι στοματικές κοιλότητες και η γλώσσα πρέπει να εξετάζονται μακροσκοπικώς. Οι αμυγδαλές πρέπει να αφαιρούνται,

β) στο μακροσκοπικό έλεγχο των πνευμόνων, της τραχείας και του οισοφάγου. Στη ψηλάφηση των πνευμόνων και των βρογχικών και μεσοπνευμονίων γαγγλίων (Lnn.bifurcationes, eparteriales και mediastinales). Η τραχεία και οι κυριότερες βρογχικές διακλαδώσεις πρέπει να τέμνονται κατά μήκος, οι δε πνεύμονες να τέμνονται κατά το τελευταίο τους τριτημόριο καθέτως προς το μεγάλο άξονά τους, οι τομές όμως αυτές δεν είναι απαραίτητες όταν οι πνεύμονες δεν πρόκειται να διατεθούν για ανθρώπινη κατανάλωση,

γ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του περικαρδίου και της καρδιάς η οποία τέμνεται κατά μήκος ώστε να διανοίγονται οι κοιλίες και να τέμνεται το μεσοκοιλιακό διάφραγμα,

δ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του διαφράγματος,

ε) στο μακροσκοπικό έλεγχο του ήπατος, των γαγγλίων, της πύλης του ήπατος και των παγκρεατικών γαγγλίων (Lnn.portales). Στη ψηλάφηση του ήπατος και των λεμφογαγγλίων του.

στ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου των στομαχικών και μεσεντέριων λεμφογαγγλίων (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales και caudales). Στη ψηλάφηση των στομαχικών και μεσεντέριων λεμφογαγγλίων και, εν ανάγκη, στην τομή των εν λόγω λεμφογαγγλίων,

ζ) στο μακροσκοπικό έλεγχο και, ενδεχομένως, στη ψηλάφηση του σπληνός,

η) στο μακροσκοπικό έλεγχο των νεφρών. Στην τομή, εν ανάγκη, των νεφρών και λεμφογαγγλίων τους (Lnn.renales),

θ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του υπεζοκότος και του περιτοναίου,

ι) στο μακροσκοπικό έλεγχο των γεννητικών οργάνων,

ια) στο μακροσκοπικό έλεγχο του μαστού και των λεμφογαγγλίων του (Lnn.supramammarii). Στους θηλυκούς χοίρους τέμνονται οι γαλακτοφόροι αδένες.

ιβ) στο μακροσκοπικο έλεγχο και τη ψηλάφηση της ομφαλικής περιοχής και των αρθρώσεων των νεαρών ζώων. Σε περίπτωση αμφιβολίας, η ομφαλική περιοχή πρέπει να τέμνεται και οι αρθρώσεις να διανοίγονται.

Δ. Για τα αιγοπρόβατα:

α) στο μακροσκοπικό έλεγχο της κεφαλής μετά την κατάτμησή της, και, σε περίπτωση αμφιβολίας εξέταση του λάρυγγα, του στόματος, της γλώσσας και των οπισθοφαρυγγικών και παρωτιδίων λεμφογαγγλίων.

Με την επιφύλαξη του υγειονομικού ελέγχου, οι εξετάσεις αυτές δεν είναι απαραίτητες εάν η αρμόδια αρχή μπορεί να εγγυηθεί ότι η κεφαλή, συμπεριλαμβανομένης της γλώσσας και του μυαλού, αποκλείεται να διατεθεί για ανθρώπινη κατανάλωση,

β) στο μακροσκοπικό έλεγχο των πνευμόνων, της τραχείας και του οισοφάγου. Στη ψηλάφηση των πνευμόνων και των βρογχικών και μεσοπνευμόνιων λεμφογαγγλίων (Lnn.bifurcationes, eparteriales και mediastinales). Σε περίπτωση αμφιβολίας, τα εν λόγω όργανα και λεμφογάγγλια πρέπει να τέμνονται και να εξετάζονται.

γ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του περικαρδίου και της καρδιάς. Σε περίπτωση αμφιβολιας, η καρδιά πρέπει να τέμνεται και να εξετάζεται.

δ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του διαφράγματος.

ε) στο μακροσκοπικό έλεγχο του ήπατος, των γαγγλίων της πύλης του ήπατος και των παγκρεατικών γαγγλίων (Lnn.portales). Στη ψηλάφηση του ήπατος και των λεμφογαγγλίων του. Στην τομη της γαστρικής επιφάνειας του ήπατος με σκοπό την εξέταση των χοληφόρων οδών.

στ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου, των στομαχικών και μεσεντεριων λεμφογαγγλίων (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales και caudales),

ζ) στο μακροσκοπικό έλεγχο και, ενδεχομένως, στη ψηλάφηση του σπληνός,

η) στο μακροσκοπικό έλεγχο των νεφρών. Στην τομή, εν ανάγκη, των νεφρών και των λεμφογαγγλίων τους (Lnn.renales),

θ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του υπεζοκώτα και του περιτοναίου,

ι) στο μακροσκοπικό έλεγχο των γεννητικών οργάνων,

ια) στο μακροσκοπικό έλεγχο του μαστού και των λεμφογαγγλίων του, ιβ) στο μακροσκοπικό έλεγχο και τη ψηλάφηση της ομφαλικής περιοχής και των αρθρώσεων των νεαρών ζώων. Σε περίπτωση αμφιβολίας, η ομφαλική περιοχή πρέπει να τέμνεται και οι αρθρώσεις να διανοίγονται.

Ε. Για τα κατοικίδια μόνοπλα:

α) στο μακροσκοπικό έλεγχο της κεφαλής, μετά δε την ελεύθερωση της γλώσσας, και του λαιμού. Τα υπογνάθια, τα οπισθοφαρυγγικά και τα παρωτίδια λεμφογάγγλια (Lnn.retropharyngiales, mandibulares και parotidei) πρέπει να ψηλαφώνται και, εν ανάγκη, να τέμνονται.

Η γλώσσα, αφού πρώτα ελευθερωθεί κατά τρόπο που να επιτρέπει λεπτομερή εξέταση του στοματος και της φαρυγγικής κοιλότητας πρέπει να υφίστανται μακροσκοπικό έλεγχο και ψηλάφηση. Οι αμυγδαλές πρέπει να αφαιρούνται.

β) στο μακροσκοπικό έλεγχο των πνευμόνων, της τραχείας αρτηρίας και του οισοφάγου, Στην ψηλάφηση των πνευμόνων. Τα βρογχικά και μεσοπνευμόνια γάγγλια (Lnn.bifurcationes, eparteriales και mediastinales) πρέπει να ψηλαφώνται και, εν ανάγκη, να τέμνονται. Η τραχεία και οι κυριότερες βρογχικές διακλαδώσεις πρέπει να διανοίγονται κατά μήκος, οι δε πνεύμονες πρέπει να τέμνονται κατά το τελευταίο τους τριτημόριο καθέτως προς το μεγάλο άξονά τους. Εν τούτοις, οι εν λόγω τομές δεν είναι απαραίτητες στην περίπτωση που οι πνεύμονες δεν πρό-

κειται να διατεθούν για ανθρώπινη κατανάλωση,

γ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του περικαρδίου και της καρδιάς, η οποία τέμνεται κατά μήκος ώστε να διανοίγονται οι κοιλίες και να τέμνεται το μεσοκοιλιακό διάφραγμα,

δ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του διαφράγματος,

ε) στο μακροσκοπικό έλεγχο του ήπατος, των γαγγλίων της πύλης του ήπατος και των παγκρεατικών γαγγλίων (Lnn.portales). Στην ψηλάφηση του ήπατος και των λεμφογαγγλίων του. Εν ανάγκη, τέμνονται το ήπαρ και τα λεμφογάγγλια της πύλης του ήπατος καθώς και τα παγκρεατικά γάγγλια.

στ) στο μακροσκοπικό έλεγχο του γαστρεντερικού σωλήνα, του μεσεντερίου, των στομαχικών και μεσεντερίων λεμφογαγγλίων (Lnn.gastrici, mesenterici, craniales και caudales). Εν ανάγκη, τέμνονται τα στομαχικά και μεσεντέρια λεμφογάγγλια.

ζ) στο μακροσκοπικό έλεγχο και,ενδεχομένως, στη ψηλάφηση του σπληνός,

η) στο μακροσκοπικό έλεγχο των νεφρών. Στη ψηλάφηση των νεφρών και, εν ανάγκη, στην τομή των νεφρών και των λεμφογαγγλίων τους (Lnn.renales),

θ) στο μακροσκοπικό ελεγχο του υπεζοκώτα και του περιτοναίου,

ι) στο μακροσκοπικό έλεγχο των γεννητικών οργάνων των επιβητόρων και των φοράδων,

ια) στο μακροσκοπικό ελεγχο του μαστού και των λεμφογαγγλίων του (Lnn.supramammarii) και, εν ανάγκη, στην τομή των εν λόγω λεμφογαγγλίων,

ιβ) στο μακροσκοπικό έλεγχο και τη ψηλάφηση της ομφαλικής περιοχής και των αρθρώσεων των νεαρών ζώων. Σε περίπτωση αμφιβολίας, η ομφαλική περιοχή πρέπει να τέμνεται και οι αρθρώσεις να διανοίγονται,

ιγ) στην ανίχνευση μελάνωσης ή μελανωμάτων σε όλα τα γκριζωπά ή λευκά άλογα. Η εξέταση των μυών και των λεμφογαγγλίων (Lnn. lymphonodi subrhomboidei) των ώμων γίνεται κάτω από τον ωμοπλατιαίο χόνδρο με χαλάρωση της πρόσφυσης του ενός ώμου. Τα νεφρά πρέπει να αποκαλύπτονται και να εξετάζονται αφού τμηθούν απο άκρη σε άκρη.

ΣΤ. Σε περίπτωση αμφιβολίας, ο επίσημος κτηνίατρος μπορεί να πραγματοποιεί και άλλες τομές και επιθεωρήσεις των σχετικών τμημά των των ζώων, οι οποίες είναι απαραίτητες για την έκδοση τελικής διαγνωσης.

Όταν ο επίσημος κτηνίατρος διαπιστώνει ότι δεν τηρούνται οι κανόνες υγιεινής του παρόντος κεφαλαίου ή ότι παρεμποδίζεται η κατάλληλη υγειονομική επιθεώρηση, μπορεί να παρεμβαίνει στη χρήση του εξοπλισμού ή των χώρων και να λαμβάνει οποιοδήποτε μέτρο, ή και να μειώνει το ρυθμό παραγωγής ή να διακόπτει προσωρινά τη διαδικασία παραγωγής.

Ζ. Οι προαναφερόμενοι λεμφαδένες, των οποίων απαιτείται η τομή, πρέπει να υποβάλλονται συστηματικά σε πολλαπλές τομές και σε μακροσκοπικό έλεγχο.

42. Α. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει, επιπλέον να πραγματοποιεί συστηματικά:

1. την ανίχνευση της κυστικέρκωσης των χοίρων. Η εξέταση αυτή πρέπει να περιλαμβάνει εξέταση των άμεσα ορατών μυικών επιφανειών, και ιδίως των μηριαίων μυών, των πυλών του διαφράγματος, των μεσοπλεύριων μυών, της καρδιάς, της γλώσσας και του λάρυγγα και, αν είναι απαραίτητο, του κοιλιακού τοιχώματος και των ψωιτών μυών, απαλλαγμένων από τους λιπαρούς ιστούς.

2. την ανίχνευση της μάλης των μονόπλων δια προσεκτικής εξετάσεως του βλενογόννου της τραχείας, του λάρυγγα, των ρινικών κοιλοτήτων, των κόλπων και των διακλαδώσεών τους, με τομή της κεφαλής στο μέσο της και αφαίρεση του ρινικού διαφράγματος.

3. την τριχινοσκόπηση του νωπού κρέατος χοίρων και ίππων με γραμμωτούς μυς.

Η εξέταση αυτή πραγματοποιείται σύμφωνα με επιστημονικά αναγνωρισμένες και πρακτικά δοκιμασμένες μεθόδους και ιδίως με τις μεθόδους που καθορίζονται από κοινοτικές οδηγίες ή από άλλα διεθνή πρότυπα.

Τα αποτελέσματα πρέπει να αξιολογούνται με εργαστηριακή μέθοδο αναφοράς που καθορίζεται με τη κοινοτική διαδικασία μετα απο γνώμη της επιστημονικής κτηνιατρικής επιτροπής, και της οποίας η αξιοπιστία είναι τουλάχιστον ισοδύναμη με την τριχινοσκόπηση που προβλέπεται στο παράρτημα Ε'σημείο 1 του π.δ/τος 599/1985.

Β. Τα αποτελέσματα των υγειονομικών επιθεωρήσεων πριν και μετά τη σφαγή καταγράφονται από τον επίσημο κτηνίατρο και, σε περίπτωση διάγνωσης ασθενείας μεταδιδόμενης στον άνθρωπο που αναφέρεται στο άρθρο 6, κοινοποιούνται στις αρμόδιες κτηνιατρικές αρχές που είναι υπεύθυνες για τον υγειονομικό έλεγχο της αγέλης από την οποία προέρχονται τα ζώα, καθώς και στον υπεύθυνο της αγέλης αυτής.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΧ

ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΚΡΕΑΣ ΠΟΥ ΠΡΟΟΡΙΖΕΤΑΙ ΓΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΟ

43. Ο τεμαχισμός σε τεμάχια μικρότερα από αυτά που αναφέρονται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α, η αφαίρεση των οστών ή ο τεμαχισμός των παραπροϊόντων των βοοειδών σε φέτες, επιτρέπεται μόνο σε εγκεκριμένα εργαστήρια τεμαχισμού.

44. Ο ασκών την εκμετάλλευση, ο ιδιοκτήτης ή ο εκπρόσωπος του, υποχρεούται να διευκολύνει τις εργασίες ελέγχου της επιχειρήσεως, και ιδίως να πραγματοποιεί κάθε χειρισμό που κρίνεται χρήσιμος και να θέτει στη διάθεση της υπηρεσίας ελέγχου τους αναγκαίους εξοπλισμούς. Ιδιαίτερα, πρέπει να είναι σε θέση, κάθε φορά που θα ερωτηθεί, να γνωρίζει στον επίσημο κτηνίατρο που είναι επιφορτισμένος με τον έλεγχο την προέλευση του κρέατος που εισάγεται στην εγκατάσταση του και την καταγωγή των σφαζομένων ζώων.

45. Με την επιφύλαξη του κεφαλαίου Ω σημείο 19 δεύτερο εδάφιο το κρέας που δεν πληροί τους όρους του άρθρου 3 παράγραφος 1 σημείο Β στοιχείο β' του παρόντος δ/τος μπορεί να βρίσκεται στα εγκεκριμένα εργαστήρια τεμαχισμού μόνο εφόσον αποθηκεύεται σε ειδικούς χώρους, πρέπει δε να τεμαχίζεται σε άλλους χώρους ή σε διαφορετικό χρόνο από ό,τι το κρέας που ανταποκρίνεται στους εν λόγω όρους. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να έχει πάντοτε ελεύθερη πρόσβαση σε όλους τους χώρους αποθήκευσης και εργασίας για να ελέγχει την αυστηρή τήρηση των παραπάνω διατάξεων.

46. α) Το νωπό κρέας πρέπει να εισάγεται στους χώρους που αναφέρονται στο κεφάλαιο ΙΙΙ σημείο 15 στοιχείο β' ανάλογα με τις ανάγκες. Αμέσως μετά τον τεμαχισμό και, ενδεχομένως, τη δεύτερη συσκευασία, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται στον κατάλληλο ψυκτικό χώρο που αναφέρεται στο σημείο 15 στοιχείο α' του ίδιου κεφαλαίου.

β) το κρέας που εισάγεται σε ένα χώρο τεμαχισμού πρέπει να ελέγχεται και, εν ανάγκη, να καθαρίζεται. Η θέση εργασίας όπου γίνονται οι εργασίες αυτές πρέπει να έχει τον κατάλληλο εξοπλισμό και επαρκή φωτισμό.

γ) κατά τη διάρκεια του τεμαχισμού, της αποστέωσης και της πρώτης και δεύτερης συσκευασίας, το κρέας διατηρείται σε συνεχή εσωτερική θερμοκρασία ίση ή κατώτερη των +7×C. Κατά τη διάρκεια του τεμαχισμού, η θερμοκρασία του χώρου πρέπει να είναι ίση ή κατώτερη των +12× C. Κατά τον τεμαχισμό, την πρώτη και δεύτερη συσκευασία, τα συκώτια πρέπει να διατηρούνται διαρκώς σε θερμοκρασία ίση ή μικρότερη των +3× C. Κατά τον τεμαχισμό, την αποστέωση, τον τεμαχισμό σε φέτες ή σε κύβους, την πρώτη και την δεύτερη συσκευασία, η θερμοκρασία των συκωτιών, των νεφρών και του κρέατος των κεφαλών πρέπει να διατηρείται σταθερά σε +3×C το πολύ.

δ) κατά παρέκκλιση των στοιχείων α' και γ', το κρέας δύναται να τεμαχίζεται εν θερμώ. Στην περίπτωση αυτή, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται απευθείας από το χώρο σφαγής στο χώρο τεμαχισμού. Ο χώρος σφαγής και ο χώρος τεμαχισμού πρέπει, στην περίπτωση αυτή, να ευρίσκονται στο ίδιο κτιριακό συγκρότημα και αρκετά κοντά ο ένας με τον άλλο, διότι το προς τεμαχισμό κρέας πρέπει να μεταφέρεται χωρίς μεταφόρτωση από τον ένα χώρο στον άλλο και ο τεμαχισμός πρέπει να γίνεται αμέσως. Αμέσως μετά την πραγματοποίηση του τεμαχισμού και ενδεχομένως της δεύτερης συσκευασίας, το κρέας πρέπει να μεταφέρεται στυον κατάλληλο ψυκτικό χώρο.

ε) ο τεμαχισμός πρέπει να γίνεται κατά τέτοιο τρόπο ώστε να αποφεύγεται κάθε ρύπανση του κρέατος. Τα θραύσματα των οστών και οι θρόμβοι αίματος πρέπει να αφαιρούνται. Το κρέας που προέρχεται από τον τεμαχισμό και δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση συγκεντρώνεται βαθμηδόν στις εγκαταστάσεις, δοχεία ή χώρους που προβλέπονται στο σημείο 4 στοιχείο δ'.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Χ

ΥΓΕΙΟΝΟΜΙΚΟΣ ΕΛΕΓΧΟΣ ΤΟΥ ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΟΥ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΜΕΝΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

47. Τα εγκεκριμένα εργαστήρια τεμαχισμού και οι εγκεκριμένες ψυκτικές αποθήκες ελέγχονται από επίσημο κτηνίατρο.

48. Ο έλεγχος του επίσημου κτηνιάτρου περιλαμβάνει τις ακόλουθες εργασίες:

– έλεγχο των εισόδων και εξόδων νωπού κρέατος,

– υγειονομική επιθεώρηση του νωπού κρέατος που βρίσκεται στις αναφαερομενες στο σημείο 47 εγκαταστάσεις,

– υγειονομική επιθεώρηση του νωπού κρέατος προ των εργασιών τεμαχισμού και κατά την έξοδο του από τις αναφερόμενες στο σημείο 47 εγκαταστάσεις,

– έλεγχο της καθαριότητας των χώρων, των εγκαταστάσεων και των εργαλείων που προβλέπονται στο κεφάλαιο V, καθώς και της υγιεινής του προσωπικού, συμπεριλαμβανομένων των ενδυμάτων του,

– κάθε άλλο έλεγχο τον οποίο ο επίσημος κτηνίατρος κρίνει χρήσιμο για τον έλεγχο της τήρησης των διατάξεων του παρόντος δ/τος.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XI
ΣΗΜΑΝΣΗ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

49. Η σήμανση καταλληλότητας πρέπει να πραγματοποιείται υπό την ευθύνη του επίσημου κτηνιάτρου. Για το σκοπό αυτό, αυτός διατηρεί και φυλάσσει υπ'ευθύνη του:

α) τα εργαλεία που προορίζονται για τη σήμανση καταλληλότητας του κρέατος, τα οποία δύναται να παραδίδει στο βοηθητικό προσωπικό μόνο καά τη στιγμή της σήμανσης και το αναγκαίο γι'αυτήν χρονικό διάστημα,

β) τις ετικέτες και το υλικό πρώτης συσκευασίας εφόσον αυτές φέρουν ήδη τη σφραγίδα που προβλέπεται στο παρόν κεφάλαιο. Οι ετικέτες αυτές και αυτό το υλικό πρώτης συσκευασίας παραδίδονται στο βοηθητικό προσωπικό τη στιγμή κατά την οποία πρέπει να τοποθετηθούν και σε αριθμό αντίστοιχο προς τις ανάγκες.

50. Η σήμανση καταλληλότητας πρέπει να είναι:

α) είτε ωοειδής σφραγίδα, πλάτους τουλάχιστον 6,5 εκ. και ύψους 4,5 εκ. Επί της σφραγίδας πρέπει να αναγράφονται με απολύτως ευανάγνωστους χαρακτήρες οι κατωτέρω ενδείξεις:

– στο άνω τμήμα το όνομα «ΕΛΛΑΣ», εφόσον πρόκειται για κρέατα που υπέστησαν τον έλεγχο σε ελληνικά σφαγεία, ή το όνομα του κράτους μέλους όπου έχει την έδρα της η εγκατάσταση στην οποία έγινε ο υγειονομικός έλεγχος των κρεάτων,

– στο κέντρο, ο αριθμός κτηνιατρικής έγκρισης της εγκατάστασης,

– στο κάτω τμήμα, το αρκτικόλεξο ΕΟΚ για τα εγχωρίως σφαζόμενα, ή ένα απο τα αρκτικόλεξα CEE, EOF, EWG, EEC ή EEG, για τα κρέατα που έχουν ελεγχθεί σε εγκαταστάσεις άλλου κράτους μέλους

β) είτε ωοειδής σφραγίδα, πλάτους τουλάχιστον 6,5εκ. και ύψους 4,5εκ. Επί της σφραγίδας πρέπει να αναγράφονται με απολύτως ευανάγνωστους χαρακτήρες οι κατωτέρω ενδείξεις:

– στο άνω τμήμα, το σήμα που χαρακτηρίζει τη χώρα αποστολής, με κεφαλαία, δηλαδή: EL για τα κρέατα που ελέγχονται σε ελληνικά σφαγεία, ή B – DK – D – E – F – IRL – I – L – NL – P – UK για τα ελεγχθέντα σε άλλο σφαγείο κράτους μέλους, ακολουθούμενο από τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης της εγκατάστασης,

– στο κάτω τμήμα, το αρκτικόλεξο ΕΟΚ για τα εγχωρίως σφαζόμενα, ή ένα απο τα αρκτικόλεξα CEE, EOF, EWG, EEC ή EEG, για τα κρέατα που έχουν ελεγχθεί σε εγκαταστάσεις άλλου κράτους μέλους.

Οι χαρακτήρες πρέπει να έχουν ύψος τουλάχιστον 0,8εκ. για τα γράμματα και τουλάχιστον 1εκ. για τα ψηφία. Η σήμανση καταλληλότητας δύναται, επιπλέον, να περιλαμβάνει ένδειξη που να επιτρέπει την εξακρίβωση της ταυτότητας του κτηνιάτρου που έχει διενεργήσει την υγειονομική επιθεώρηση του κρέατος.

51. Τα σφάγια σημαίνονται, δια μελάνης ή πυρός, με σφραγίδα σύμφωνα με το σημείο 49:

– αυτά που ζυγίζουν πάνω από 65kg πρέπει να φέρουν τη σήμανση της σφραγίδας σε κάθε ημιμόριο, τουλάχιστον στα ακόλουθα μέρη:

εξωτερική πλευρά του μηρού, οσφύς, ράχη, στήθος και ώμος,

– τα άλλα πρέπει να φέρουν τουλάχιστον τέσσερις σημάνσεις σφραγίδας, στις ωμοπλάτες και την εξωτερική πλευρά των μηρών.

52. Τα συκώτια των βοοειδών, των χοίρων και των μονό-

πλων σημαίνονται δια πυρός με σφραγίδα σύμφωνα με το σημείο 50.

Τα παραπροϊόντα όλων των ειδών σημαίνονται, δια μελάνης ή πυρός, με σφραγίδα σύμφωνα με το σημείο 50, εκτός αν φέρουν πρώτη ή δεύτερη συσκευασία και έχουν σημανθεί σύμφωνα με τα σημεία 55 και 56.

53. Τα κομμάτια που έχουν ληφθεί στα εργαστήρια τεμαχισμού από σημανθέντα σφάγια, πρέπει να σημαίνονται, δια μελάνης ή πυρός, με σήμα καταλληλότητας, σύμφωνα με το σημείο 50, εκτός εάν φέρουν πρώτη ή δεύτερη συσκευασία, και, εάν πρόκειται για σύνολο πλευρών, να φέρουν σήμα που επιτρέπει τον προσδιορισμό του σφαγείου καταγωγής.

54. Η δεύτερη συσκευασία πρέπει πάντα να σημαίνεται σύμφωνα με το σημείο 55.

55. Τα συσκευασμένα με δεύτερη συσκευασία τεμαχισμένα κομμάτια και παραπροϊόντα που αναφέρονται στο σημείο 52 δεύτερο εδάφιο και στο σημείο 53, συμπεριλαμβανομένων των τεμαχισμένων συκωτιών βοοειδών, πρέπει να φέρουν σφραγίδα σύμφωνα με τις προδιαγραφές του σημείου 50, η οποία να φέρει τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του εργαστηρίου τεμαχισμού αντί για τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του σφαγείου και να είναι επικολλημένη ως ετικέτα ή τυπωμένη πάνω στη δεύτερη συσκευασία έτσι ώστε να καταστρέφεται με το άνοιγμα αυτής της συσκευασίας. Η ετικέτα αυτή φέρει επίσης αύξοντα αριθμό. Ωστόσο, όταν τα τεμαχισμένα κομμάτια ή τα παραπροϊόντα συσκευάζονται σε πρώτη συσκευασία σύμφωνα με το κεφάλαιο XII σημείο 62, η προαναφερόμενη ετικέτα μπορεί να τίθεται στην πρώτη συσκευασία. Επιπλέον, όταν τα παραπροϊόντα συσκευάζονται σε δεύτερη συσκευασία σε σφαγείο, η σφραγίδα πρέπει να περιλαμβάνει τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης αυτού του σφαγείου.

56. Επιπλέον των διατάξεων του σημείου 55, όταν το νωπό κρέας συσκευάζεται σε πρώτη συσκευασία σε εμπορικές μερίδες που προορίζονται για άμεση πώληση στον καταναλωτή, τυπωμένο αντίγραφο της σφραγίδας που προβλέπεται στο σημείο 50 στοιχείο α' πρέπει να υπάρχει επί της πρώτης συσκευασίας ή επί ετικέτας που τίθεται επί της πρώτης συσκευασίας. Η σφραγίδα πρέπει να περιλαμβάνει τον αριθμό της κτηνιατρικής έγκρισης του εργαστηρίου τεμαχισμού. Οι διαστάσεις που προβλέπονται στο σημείο 50 δεν εφαρμόζονται στη σήμανση που αναφέρεται στο παρόν σημείο. Ωστόσο, όταν τα παραπροϊόντα συσκευάζονται σε πρώτη συσκευασία σε σφαγείο, η σφραγίδα πρέπει να περιλαμβάνει τον αριθμό κτηνιατρικής έγκρισης του σφαγείου αυτού.

57. Το κρέας των μονόπλων και η δεύτερη συσκευασία τους πρέπει να φέρουν ειδική σήμανση που θα καθοριστεί με τη κοινοτική διαδικασία.

58. Οι χρησιμοποιούμενες μελάνες σφράγισης πρέπει να είναι εγκεκριμένες σύμφωνα με την ισχύουσα νομοθεσία σχετικά με τις χρωστικές ύλες που επιτρέπεται να χρησιμοποιούνται στα τρόφιμα.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XII

ΠΡΩΤΗ ΚΑΙ ΔΕΥΤΕΡΗ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΝΩΠΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ

59. α) Η δεύτερη συσκευασία (π.χ. ξυλοκιβώτια, χαρτοκιβώτια) πρέπει να ανταποκρίνεται προς όλους τους κανόνες υγιεινής και ιδίως:

– να μη δύναται να αλλοιώνει τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος,

– να μη δύναται να μεταδόσει στα κρέατα ουσίες επιβλαβείς για την υγεία του ανθρώπου,

– να είναι αρκετά στερεή ώστε να εξασφαλίζει αποτελεσματική προστασία του κρέατος κατά τη διάρκεια της μεταφοράς και των χειρισμών.

β) Η δεύτερη συσκευασία δεν πρέπει να επαναχρησιμοποιείται για τη συσκευασία του κρέατος, εκτός εάν είναι από υλικό ανθεκτικό στη διάβρωση, εάν καθαρίζεται εύκολα και εάν έχει προηγουμένως καθαρισθεί και απολυμανθεί.

60. Όταν ενδεχομένως, το τεμαχισμένο νωπό κρέας ή τα παραπροϊόντα συσκευάζονται σε πρώτη συσκευασία, η εργασία αυτή πρέπει να πραγματοποιείται αμέσως μετά τον τεμαχισμό και κατά τρόπο σύμφωνο προς τους κανόνες υγιεινής.

Εξαιρέσει των τεμαχίων λαρδιού και στήθους, το τεμαχισμένο κρέας και τα παραπροϊόντα πρέπει, σε όλες τις περιπτώσεις, να έχουν προστατευτική πρώτη συσκευασία, εκτός εάν μεταφέρονται κρεμασμένα.

Η πρώτη αυτή συσκευασία πρέπει να είναι διαφανής και άχρωμη και να ανταποκρίνεται, επιπλέον, στους όρους που αναφέρονται στο σημείο 59 στοιχείο α' πρώτο και δεύτερο εδάφιο. Δεν δύναται να χρησιμοποιείται δεύτερη φορά για την πρώτη συσκευασία κρέατος.

Τα τεμαχισμένα συκώτια βοοειδών πρέπει να συσκευάζονται μεμονωμένα. Κάθε συσκευασία πρέπει να περιέχει μόνο ένα πλήρες όργανο, τεμαχισμένο σε φέτες και παρουσιαζόμενο στην αρχική του μορφή.

61. Το κρέας που φέρει πρώτη συσκευασία πρέπει να συσκευάζεται σε δεύτερη συσκευασία.

62. Ωστόσο, εάν η πρώτη συσκευασία ανταποκρίνεται σε όλες τις προστατευτικές προϋποθέσεις της δεύτερης συσκευασίας, δεν πρέπει να είναι διαφανής ή άχρωμη και δεν είναι αναγκαίο να τίθεται εντός δεύτερου περιέκτη, εφόσον πληρούνται οι άλλοι όροι του σημείου 59.

63. Ο τεμαχισμός, η αποστέωση και η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία, δύνανται να γίνονται στον ίδιο χώρο εφόσον πληρούνται οι εξής προϋποθέσεις:

α) ο χώρος πρέπει να είναι αρκετά ευρύς και διευθετημένος κατά τέτοιο τρόπο ώστε να εξασφαλίζονται οι υγιεινές συνθήκες των εργασιών,

β) η πρώτη και η δεύτερη συσκευασία τοποθετούνται, αμέσως μετά την κατασκευή τους, σε ερμητικά κλεισμένο προστατευτικό περιτύλιγμα, που προφυλάσσει από κάθε φθορά κατά τη μεταφορά προς τις εγκαταστάσεις, και αποθηκεύονται υπό υγιεινές συνθήκες σε χωριστό χώρο της εγκατάστασης,

γ) οι χώροι αποθήκευσης του υλικού συσκευασίας πρέπει να είναι απαλλαγμένοι από σκόνη και βλαβερά ζώφια και να μην επικοινωνούν με χώρους που περιέχουν ουσίες δυνάμενες να μολύνουν το νωπό κρέας. Τα υλικά συσκευασίας δεν πρέπει να αποθηκεύονται επί του δαπέδου,

δ) οι δεύτερες συσκευασίες συναρμολογούνται υπό υγιεινές συνθήκες πριν από την είσοδό τους στο χώρο,

ε) οι δεύτερες συσκευασίες εισάγονται υπο υγιεινές προϋποθέσεις στους χώρους συσκευασίας και χρησιμοποιούνται αμέσως. Δεν πρέπει να χρησιμοποιούνται από προσωπικό που χειρίζεται νωπό κρέας,

στ) αμέσως μετά την πρώτη συσκευασία, το νωπό κρέας

πρέπει να τοποθετείται στους προβλεπόμενους για το σκοπό αυτό χώρους αποθήκευσης.

64. Οι συσκευασίες που αναφέρονται στο παρόν κεφάλαιο μπορούν να περιέχουν μόνο τεμαχισμένο κρέας που ανήκει στο ίδιο είδος ζώων.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XIII

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

65. Το πρωτότυπο του πιστοποιητικού καταλληλότητας, που πρέπει να συνοδεύει το κρέας κατά τη μεταφορά του προς το κράτος μέλος προορισμού, πρέπει να εκδίδεται από επίσημο κτηνίατρο κατά τη στιγμή της φόρτωσης.

Το πιστοποιητικό πρέπει να ανταποκρίνεται, ως προς τη μορφή και το περιεχόμενό του, στο υπόδειγμα του παραρτήματος IV, πρέπει δε να συντάσσεται τουλάχιστον στην ή τις επίσημες γλώσσες του τόπου προορισμού και να αποτελείται από ένα μόνο φύλλο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XIV

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

66. Το νωπό κρέας πρέπει να ψύχεται αμέσως μετά την υγειονομική επιθεώρηση μετά τη σφαγή και να διατηρείται μονίμως σε θερμοκρασία το πολύ +7xC για τα σφάγια και τα τεμάχιά τους και +3xC για τα παραπροϊόντα.

Κατά περίπτωση, η αρμόδια αρχή μπορεί να παρέχει παρεκκλίσεις από την απαίτηση αυτή για τη μεταφορά του κρέατος προς τα εργαστήρια τεμαχισμού ή τα κρεοπωλεία που βρίσκονται κοντά στο σφαγείο, υπό την προϋπόθεση ότι ο χρόνος μεταφοράς δεν υπερβαίνει τη μία ώρα, και για λόγους τεχνικής της ωρίμανσης του κρέατος. Το νωπό κρέας που προορίζεται για κατάψυξη πρέπει να έρχεται απευθείας από εγκεκριμένο σφαγείο ή από εγκεκριμένο εργαστήριο τεμαχισμού.

Η κατάψυξη του νωπού κρέατος μπορεί να πραγματοποιείται μόνο στους χώρους της εγκατάστασης, όπου παρήχθη ή τεμαχίσθηκε το κρέας ή σε εγκεκριμένη ψυκτική αποθήκη με τη χρησιμοποίηση κατάλληλου εξοπλισμού.

Τα τεμάχια που αναφέρονται στο άρθρο 3 παράγραφος 1 σημείο Α του παρόντος δ/τος, τα τεμάχια που αναφέρονται στο κεφάλαιο XI σημείο 53 του παρόντος παραρτήματος και τα παραπροϊόντα που προορίζονται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχονται χωρίς καθυστέρηση, εκτός αν η ωρίμανση απαιτείται για υγειονομικούς λόγους. Στην περίπτωση αυτή, πρέπει να καταψύχονται αμέσως μετά την ωρίμανση.

Τα σφάγια, τα ημιμόρια ή τα ημιμόρια που τεμαχίζονται σε τρία το πολύ κομμάτια και τα τεταρτημόρια που προορίζονται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχονται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση μετά από μια περίοδο σταθεροποίησης.

Το τεμαχισμένο κρέας που προορίζεται για κατάψυξη πρέπει να καταψύχεται χωρίς αδικαιολόγητη καθυστέρηση μετά τον τεμαχισμό.

Το κατεψυγμένο κρέας πρέπει να έχει εσωτερική θερμοκρασία το πολύ -12xC και να μην αποθηκεύεται στη συνέχεια σε υψηλότερες θερμοκρασίες.

Το νωπό κρέας που υποβάλλεται σε διαδικασία κατάψυξης πρέπει να φέρει την ένδειξη του μήνα και του έτους που καταψύχθηκε.

67. Κανένα άλλο προϊόν το οποίο μπορεί να προσβάλλει τους όρους υγιεινής του κρέατος ή να το μολύνει δεν πρέπει να αποθηκευεται στους χώρους που αναφέρονται στο κεφάλαιο IV σημεία 16 και 17, εκτός εάν το κρέας συσκευάζεται και αποθηκεύεται χωριστά.

68. Η θερμοκρασία αποθηκεύσεως στους χώρους αποθήκευσης που αναφέρονται στο κεφάλαιο IV σημεία 16 και 17 πρέπει να καταγράφεται.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ XV

ΜΕΤΑΦΟΡΑ

69. Το νωπό κρέας πρέπει να μεταφέρεται με μεταφορικά μέσα εφοδιασμένα με σύστημα ερμητικού κλεισίματος ή, προκειμένου για νωπό κρέας που εισάγεται σύμφωνα με το μέρος Γ' του π.δ/τος 420/1993 (179 Α') ή για νωπό κρέας υπό διαμετακόμιση δια μέσου του εδάφους τρίτης χώρας, με μολυβδοσφραγισμένα μεταφορικά μέσα σχεδιασμένα και εξοπλισμένα κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διατηρείται καθόλη τη διάρκεια της μεταφοράς η θερμοκρασία που προβλέπεται στο κεφάλαιο XIV.

Κατά παρέκκλιση από το πρώτο εδάφιο, τα σφάγια, τα ημιμόρια, τα ημιμόρια που τεμαχίζονται σε τρία το πολύ κομμάτια και τα τεταρτημόρια μπορούν να μεταφέρονται σε θερμοκρασίες υψηλότερες από τις θερμοκρασίες που προβλέπονται στο κεφάλαιο XIV υπό προϋποθέσεις που θα καθοριστούν με τη κοινοτική διαδικασία.

70. Τα μέσα μεταφοράς του κρέατος αυτού πρέπει να ανταποκρίνονται στις ακόλουθες απαιτήσεις:

α) τα εσωτερικά τοιχώματά τους ή κάθε άλλο τμήμα που δύναται να έλθει σε επαφή με το κρέας πρέπει να κατασκευάζονται από υλικά ανθεκτικά στη διάβρωση και μη δυνάμενα να αλλοιώσουν τα οργανοληπτικά χαρακτηριστικά του κρέατος ούτε να το καταστήσουν επιβλαβές για την ανθρώπινη υγεία, Τα τοιχώματα αυτά πρέπει να είναι λεία και να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα.

β) πρέπει να είναι εφοδιασμένα με αποτελεσματικές συσκευές που να εξασφαλίζουν την προστασία του κρέατος από τα έντομα και τη σκόνη και να είναι στεγανά κατά τρόπο που να αποφεύγεται κάθε διαρροή υγρών,

γ) πρέπει, για τη μεταφορά των σφαγίων, των ημιμορίων, των ημιμορίων που τεμαχίζονται σε τρία το πολύ κομμάτια ή των τεταρτημορίων, καθώς και του μη συσκευασμένου σε δεύτερη συσκευασία τεμαχισμένου κρέατος, να είναι εφοδιασμένα με στηρίγματα αναρτήσεως από υλικά ανθεκτικά στη διάβρωση τοποθετημένα σε τέτοιο ύψος ώστε το κρέας να μην εφάπτεται του δαπέδου.Η διάταξη αυτή δεν εφαρμόζεται στο κατεψυγμένο κρέας που είναι εφοδιασμένο με υγιεινή δεύτερη συσκευασία. Ωστόσο, στην περίπτωση αεροπορικής μεταφοράς, δεν απαιτούνται στηρίγματα αναρτήσεως του κρέατος εφόσον έχει προβλεφθεί για τη φόρτωση, διαμονή και εκφόρτωση εξοπλισμός από υλικά που αντέχουν στη διαβρωση.

71. Τα μέσα μεταφοράς του κρέατος δεν δύνανται σε καμιά περίπτωση να χρησιμοποιούνται για τη μεταφορά ζώντων ζώων ή κάθε άλλου προϊόντος το οποίο δύναται να αλλοιώσει ή να μολύνει το κρέας.

72. Κάθε άλλο προϊόν που δύναται να επιρεάσει τις συνθήκες υγιεινής του κρέατος ή να το μολύνει δεν πρέπει να μεταφέρεται συγχρόνως με το κρέας μέσα στο ίδιο μεταφορικό μέσο, εκτός εάν λαμβάνονται οι κατάλληλες προφυλάξεις. Το συσκευασμένο κρέας πρέπει να μεταφέρεται με χωριστά μεταφορικά μέσα από ό,τι το ασυσκεύαστο, εκτός εάν μέσα στο ίδιο μεταφορικό μέσο υπάρχει

επαρκής υλικός διαχωρισμός ώστε να προφυλάσσεται το ασυσκεύαστο κρέας από το συσκευασμένο. Επιπλέον, οι στόμαχοι πρέπει να μεταφέρονται μόνον εφόσον έχουν λευκανθεί ή καθαρισθεί, οι δε κεφαλές και τα άκρα μόνον εφόσον έχουν υποστεί εκδορά ή ζεματιστεί και αποτριχωθεί.

73. Το νωπό κρέας δεν μπορεί να μεταφέρεται μέσα σε μεταφορικά μέσα που δεν είναι καθαρά και δεν έχουν απολυμανθεί.

74. Τα σφάγια, τα ημιμόρια που τεμαχίζονται σε τρία το πολύ κομμάτια και τα τεταρτημόρια, εξαιρέσει του κατεψυγμένου κρέατος που είναι συσκευασμένο σε δεύτερη συσκευασία σύμφωνα με τις απαιτήσεις της υγιεινής, πρέπει να μεταφέρονται πάντα αναρτημένα, εκτός από την περίπτωση της αεροπορικής μεταφοράς που αναφέρεται στο σημείο 70 στοιχείο γ'.

Τα άλλα κομμάτια καθώς και τα παραπροϊόντα πρέπει να αναρτώνται ή να τοποθετούνται επί υποστηριγμάτων, εφόσον δεν περιέχονται εντός δεύτερης συσκευασίας ή δεν ευρίσκονται εντός δοχείων από υλικά ανθεκτικά στη διάβρωση. Τα υποστηρίγματα αυτά, τα μέσα συσκευασίας ή τα δοχεία πρέπει να ανταποκρίνονται προς τις απαιτήσεις της υγιεινής και ιδίως, όσον αφορά τη δεύτερη συσκευασία, τις διατάξεις του παρόντος δ/τος. Τα εντόσθια πρέπει πάντοτε να μεταφέρονται εντός δεύτερης συσκευασίας ανθεκτικής και αδάβροχης στα υγρά και τις λιπαρές ουσίες η οποία δύναται να επαναχρησιμοποιείται μόνον αφού καθαρισθεί και απολυμανθεί.

75. Ο επίσημος κτηνίατρος πρέπει να βεβαιώνεται, πριν από την αποστολή, ότι τα μεταφορικά μέσα καθώς και οι συνθήκες φορτώσεως, είναι σύμφωνα με τους όρους υγιεινής που καθορίζονται στο παρόν κεφάλαιο.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Β'

ΚΕΦΑΛΑΙΟ Ι

ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΕΓΚΑΤΑΣΤΑΣΕΩΝ ΜΙΚΡΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

Οι εγκαταστάσεις μικρού δυναμικού πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

1. Στους χώρους όπου λαμβάνεται και υποβάλλεται σε επεξεργασία το κρέας:

α) δάπεδο από αδιάβροχο και άσηπτο υλικό δυνάμενο να καθαρίζεται και να απολυμαίνεται εύκολα, διαμορφωμένο κατά τέτοιο τρόπο ώστε να διευκολύνεται η απορροή των υδάτων. Τα ύδατα πρέπει να διοχετεύονται σε αποχετεύσεις με σχάρες και σιφώνια για να αποφεύγεται η δυσοσμία,

β) τοίχους λείους, ανθεκτικούς, στεγανούς, με βαφή ανοικτού χρώματος, δυνάμενους να πλυθούν, σε ύψος τουλάχιστον δύο μέτρων, στους δε χώρους σφαγής, τουλάχιστον τριών μέτρων, Ωστόσο, η χρησιμοποίηση για τους χώρους που αναφέρονται στο κεφάλαιο ΙΙΙ σημείο 16 του παραρτήματος Α', ξύλινων τοίχων που έχουν κατασκευασθεί πριν από την 1η Ιουλίου 1991 δεν αποτελεί λόγο ανακλήσεως της εγκρίσεως,

γ) θύρες από άσηπτα και άοσμα υλικά, δυνάμενες να καθαρίζονται εύκολα.

Σε περίπτωση αποθήκευσης του κρέατος στην εν λόγω εγκατάσταση, αυτή πρέπει να διαθέτει χώρο αποθήκευσης ο οποίος να πληροί τις προαναφερόμενες απαιτήσεις.

δ) άσηπτα και άοσμα μονωτικά υλικά,

ε) επαρκή εξαερισμό και, αν είναι ανάγκη, ικανοποιητική απομάκρυνση των αχνών,

στ) επαρκή φωτισμό ή τεχνητό φωτισμό που να μην αλλοιώνει τα χρώματα.

2. α) Εξοπλισμό, σε επαρκή αριθμό και ευρισκόμενο όσο το δυνατό πλησιέστερα στους χώρους εργασίας, για τον καθορισμό και την απολύμανση των χεριών καθώς και τον καθαρισμό των εργαλείων με ζεστό νερό. Οι εγκαταστάσεις για το πλύσιμο των χεριών πρέπει να είναι εφοδιασμένες με θερμό και ψυχρό τρεχούμενο νερό ή νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υλικά καθαρισμού και απολυμάνσεως καθώς και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών,

β) Εξοπλισμό, επί τόπου ή σε παρακείμενο χώρο, για την απολύμανση των εργαλείων, με παροχή νερού θερμοκρασίας τουλάχιστον 82°C.

3. Κατάλληλα συστήματα προστασίας από τα ανεπιθύμητα ζώα, όπως τα έντομα ή τα τρωκτικά.

4. α) Συστήματα και εργαλεία εργασίας, όπως τραπέζια τεμαχισμού, φορητές επιφάνειες τεμαχισμού, δοχεία, ταινίες μεταφοράς και πριόνια, από ανοξείδωτη ύλη, από τα οποία να μη κινδυνεύει να αλλοιωθεί το κρέας και τα οποία να καθαρίζονται και να απολυμαίνονται εύκολα. Η χρήση ξύλου απαγορεύεται.

β) εργαλεία και εξοπλισμό από ανοξείδωτη ύλη που πληροί τις υγειονομικές απαιτήσεις για:
- το χειρισμό του κρέατος,
- την αποθήκευση των δοχείων που χρησιμοποιούνται για το κρέας, κατά τέτοιο τρόπο ώστε ούτε το κρέας ούτε τα δοχεία να έρχονται σε άμεση επαφή με το δάπεδο ή τους τοίχους,

γ) ειδικά στεγανά δοχεία από αναλλοίωτη ύλη, εφοδιασμένα με κάλυμμα και σύστημα κλεισίματος που εμποδίζει τα μη εξουσιοδοτημένα άτομα να αφαιρούν το περιεχόμενο των δοχείων, προοριζόμενα για την τοποθέτηση κρέατος το οποίο δεν προορίζεται για ανθρώπινη κατανάλωση και το οποίο πρέπει να απομακρύνεται ή να καταστρέφεται στο τέλος κάθε εργάσιμης ημέρας.

5. Ψυκτικό εξοπλισμό για να διατηρείται στο κρέας η εσωτερική θερμοκρασία που απαιτείται από το παρόν δ/γμα. Ο εξοπλισμός αυτός πρέπει να περιλαμβάνει σύστημα αποχέτευσης που να συνδέεται με τους αγωγούς λυμάτων και να μην παρουσιάζει κανένα κίνδυνο μολύνσεως του κρέατος.

6. Εγκατάσταση που επιτρέπει τον εφοδιασμό σε αποκλειστικά πόσιμο νερό, κατά την έννοια της Κοινής Υπουργικής Απόφασης Α5/288/23. 01.86 (Β' 53 και Β' 379) υπό πίεση και σε επαρκή ποσότητα. Εν τούτοις, κατ'εξαίρεση, επιτρέπεται η εγκατάσταση εφοδιασμού με μη πόσιμο νερό για τη παραγωγή ατμού, για πυροσβεστική χρήση και για τη ψύξη του ψυκτικού εξοπλισμού, εφόσον οι αγωγοί που εγκαθίστανται για τη χρήση αυτή αποκλείουν τη χρησιμοποίηση αυτού του νερού για άλλους σκοπούς και δεν παρουσιάζουν κίνδυνο μολύνσεως του νωπού κρέατος. Οι αγωγοί του μη πόσιμου νερού πρέπει να διακρίνονται σαφώς από τους αγωγούς του πόσιμου νερού.

7. Σύστημα παροχής επαρκούς ζεστού πόσιμου νερού, κατά την έννοια της Κοινής Υπουργικής Απόφασης Α5/288/23.01.86 (Β' 53 και Β' 379)

8. Σύστημα που επιτρέπει την αποχέτευση των λυμάτων

σύμφωνα με τους κανόνες υγιεινής.

9. Τουλάχιστον ένα νιπτήρα και αποχωρητήριο με καζανάκι, τα οποία δεν πρέπει να επικοινωνούν απευθείας με τους χώρους εργασίας. Ο νιπτήρας πρέπει να είναι εφοδιασμένος με ζεστό και κρύο τρεχούμενο νερό ή νερό εκ των προτέρων αναμειγμένο στην κατάλληλη θερμοκρασία, με υγιεινά υλικά καθαρισμού και απολυμάνσεως των χεριών και με υγιεινά μέσα για το στέγνωμα των χεριών. Ο νιπτήρας πρέπει να είναι τοποθετημένος κοντά στο αποχωρητήριο.

ΚΕΦΑΛΑΙΟ ΙΙ

ΕΙΔΙΚΟΙ ΟΡΟΙ ΕΓΚΡΙΣΗΣ ΤΩΝ ΣΦΑΓΕΙΩΝ ΜΙΚΡΟΥ ΔΥΝΑΜΙΚΟΥ

10. Εκτός των γενικών όρων, τα σφαγεία μικρού δυναμικού πρέπει να έχουν τουλάχιστον:

α) για τα ζώα που διανυκτερεύουν στον χώρο του σφαγείου, χώρους σταυλισμού επαρκούς χωρητικότητας,

β) χώρο σφαγής και, λαμβανομένων υπόψη των εργασιών που περιλαμβάνει η σφαγή, αντίστοιχους χώρους γι'αυτές τι δραστηριότητες με διαστάσεις που να επιτρέπουν την εκτέλεση της εργασίας με ικανοποιητικό τρόπο από άποψη υγιεινής,

γ) εντελώς ανεξάρτητους χώρους στο εσωτερικό του σφαγείου για την αναισθητοποίηση και την αφαίμαξη,

δ) εντός του χώρου σφαγής, τοίχους που να μπορούν να πλυθούν σε ύψος τριών τουλάχιστον μέτρων ή έως την οροφή. Κατά τη σφαγή, ο αχνός πρέπει να απομακρύνεται επαρκώς,

ε) συσκευή κατάλληλη ώστε, μετά την αναισθητοποίηση, η εκδορά να διενεργείται κατά το δυνατό επί του αναρτημένου ζώου. Σε καμία περίπτωση το σφάγιο δεν πρέπει να έρχεται σε επαφή με το δάπεδο κατά τη διάρκεια της εκδοράς.

στ) ψυκτικό χώρο επαρκούς ικανότητας σε σχέση με τις ποσότητες και το είδος των σφαζομένων ζώων, ο οποίος να περιλαμβάνει οπωσδήποτε έναν τουλάχιστον απομονωμένο χώρο που μπορεί να κλειδωθεί και που προορίζεται για την παρακολούθηση των σφαγίων για τα οποία αναμένονται αποτελέσματα εργαστηριακών εξετάσεων.

Κατά περίπτωση, η αρμόδια αρχή μπορεί να παρέχει παρεκκλίσεις από την απαίτηση αυτή, όταν το κρέας διοχετεύεται αμέσως από τα σφαγεία αυτά προς εργαστήρια τεμαχισμού ή κρεοπωλεία που βρίσκονται κοντά στο σφαγείο, υπό την προϋπόθεση ότι ο χρόνος μεταφοράς δεν υπερβαίνει την μία ώρα.

11. Στο χώρο σφαγής απαγορεύεται να εκκενώνονται ή να καθαρίζονται οι στόμαχοι και τα έντερα, καθώς και να αποθηκεύονται τα δέρματα, τα κέρατα, τα νύχια και το τρίχωμα των χοίρων.

12. Εάν η κόπρος δεν μπορεί να εκκενώνεται καθημερινά από το χώρο του σφαγείου, πρέπει να αποθηκεύεται σε σαφώς απομωνομένο χώρο.

13. Τα ζώα που εισέρχονται στο σφαγείο πρέπει να αναισθητοποιούνται και να σφάζονται αμέσως.

14. Τα ασθενή ζώα ή τα ζώα για τα οποία υπάρχει η υποψία ότι είναι ασθενή δεν επιτρέπεται να σφάζονται στην εγκατάσταση αυτή, εκτός εάν η αρμόδια αρχή χορηγήσει άδεια κατά παρέκκλιση.

Στην περίπτωση παρέκκλισης, η σφαγή πρέπει να γίνεται υπό τον έλεγχο της αρμόδιας αρχής και να λαμβάνονται μέτρα προς αποφυγή μόλυνσης.

Οι χώροι πρέπει να καθαρίζονται ειδικά και να απολυμαίνονται υπό επίσημο έλεγχο πριν επαναχρησιμοποιηθούν.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Γ'

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΑ ΠΡΟΣΟΝΤΑ ΤΩΝ ΒΟΗΘΩΝ

1. Μόνον οι υποψήφιοι με αποδεικτικά που πιστοποιούν ότι έχουν παρακολουθήσει, θεωρητικά μαθήματα, μεταξύ των οποίων και εργαστηριακές επιδείξεις, εγκεκριμένα από τις Σχολές Επαγγελμάτων Κρέατος Αθηνών ή Θεσσαλονίκης και που να καλύπτουν τα θέματα που αναφέρονται στην παράγραφο 3 στοιχείο α' του παρόντος παραρτήματος, επί 400 ώρες τουλάχιστον, και έχουν κάνει πρακτική εξάσκηση υπό την επίβλεψη ενός επίσημου κτηνιάτρου επί 200 ώρες τουλάχιστον, έχουν το δικαίωμα να παρουσιασθούν στις εξετάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 9 του παρόντος δ/τος. Η πρακτική εξάσκηση γίνεται στα σφαγεία, στα εργαστήρια τεμαχισμού, τις ψυκτικές αποθήκες και τα κέντρα ελέγχου για το νωπό κρέας.

2. Εντούτοις, οι βοηθοί που πληρούν τις απαιτήσεις του παραρτήματος ΙΙ του π.δ/τος 959/81, έχουν τη δυνατότητα να παρακολουθήσουν ένα μετεκπαιδευτικό κύκλο μαθημάτων όπου το θεωρητικό μέρος μειώνεται σε 200 ώρες.

3. Οι εξετάσεις που αναφέρονται στο άρθρο 3 παράγραφος 4 του παρόντος δ/τος, συνίσταται σε ένα θεωρητικό μέρος και ένα πρακτικό μέρος και καλύπτουν τα εξής θέματα:

α) θεωρητικό μέρος:

- βασικές γνώσεις ανατομίας και φυσιολογίας των σφαζομένων ζώων,
- βασικές γνώσεις παθολογίας των σφαζομένων ζώων,
- βασικές γνώσεις παθολογοανατομίας των σφαζομένων ζώων,
- βασικές γνώσεις υγιεινής και ειδικότερα, βιομηχανικής υγιεινής, υγιεινής σφαγής, τεμαχισμού και αποθήκευσης και υγιεινής στο χώρο εργασίας,
- γνώση των μεθόδων και διαδικασιών σφαγής, ελέγχου, προπαρασκευής, συσκευασίας και μεταφοράς νωπού κρέατος,
- γνώση των νόμων, κανονισμών και διοικητικών διατάξεων, σχετικά με την άσκηση της δραστηριότητάς τους,
- διαδικασίες δειγματοληψίας.

β) πρακτικό μέρος:

- έλεγχος και αξιολόγηση των σφαγέντων ζώων,
- προσδιορισμός του ζωικού είδους δια της εξετάσεως τυπικών μερών του ζώου,
- αναγνώριση ορισμένων τμημάτων σφαγέντων ζώων τα οποία παρουσιάζουν αλλοιώσεις, και σχετικός σχολιασμός,
- μετά τη σφαγή εξέταση στο σφαγείο,
- έλεγχος υγιεινής,
- δειγματοληψία.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Δ'

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

για το νωπό κρέας (1) που αναφέρεται στο άρθρο 3 παράγρ.1 σημείο Α στοιχείο στ' σημείο ιιι' της οδηγίας 64/433/ΕΟΚ Αριθ. (2) ....

Τόπος αποστολής: ....

Υπουργείο: ....
Υπηρεσία: ....
Στοιχεία (2): ....
Ι. Αναγνωριστικά στοιχεία
Κρέας : ....
(είδος ζώου)
Είδος τεμαχίων: ....
Είδος συσκευασίας: ....
Αριθμός τεμαχίων ή ομαδικών συσκευασιών: ....
Μήνας (ες) και έτος (η) κατάψυξης: ....
Καθαρό βάρος: ....
ΙΙ. Προέλευση του κρέατος
Διεύθυνση (εις) και αριθμός (οί) κτηνιατρικής έγκρισης του (των) εγκεκριμένου (ων) σφαγείου (ων): ....
....
Διεύθυνση (εις) και αριθμός (οί) κτηνιατρικής έγκρισης του (των) εγκεκριμένου (ων) εργαστηρίου (ων) τεμαχισμού: ....
....
Διεύθυνση (εις) και αριθμός (οί) κτηνιατρικής έγκρισης της (των) εγκεκριμένης (ων) ψυκτικής (ών) αποθήκης (ών): ....
....
ΙΙΙ. Προορισμός του κρέατος
Το κρέας αποστέλλεται από ....
(τόπος αποστολής)
σε ....
(χώρα και τόπος προορισμού)
με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο (3): ....
Όνομα και διεύθυνση αποστολέα: ....
....
Όνομα και διευθυνση παραλήπτη: ....
....
ΙV. Πιστοποιητικό καταλληλότητας
Ο υπογεγραμμένος επίσημος κτηνίατρος, βεβαιώνω ότι το παραπάνω κρέας ελήφθη σύμφωνα με τους όρους παραγωγής και ελέγχου που προβλέπονται στην οδηγία 64/433/ΕΟΚ:
– σε σφαγείο που βρίσκεται σε περιοχή ή ζώνη υπό περιορισμό (4),
– προορίζεται για ένα κράτος μέλος ύστερα από διαμετακόμιση μέσω τρίτης χώρας (4).
(Τόπος) ....(Ημερομηνία) ....
....
(υπογραφή του επίσημου κτηνιάτρου)

(1) Νωπό κρέας κατά την οδηγία που αναφέρεται στο σημείο IV του παρόντος πιστοποιητικού, όλα τα μέρη κατοικιδίων βοοειδών, χοίρων, αιγοπροβάτων και μονόπλων, που είναι κατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση, και δεν έχουν υποστεί επεξεργασία δυνάμενη να εξασφαλίζει τη συντήρησή τους, πάντως το κρέας που έχει υποστεί ψύξη θεωρείται νωπό.

(2) προαιρετικό

(3) Για τα βαγόνια και τα φορτηγά σημειώνεται ο αριθμός, για τα αεροπλάνα ο αριθμός πτήσης, για τα πλοία το όνομα και, ενδεχομένως, ο αριθμός του εμπορευματοκιβωτίου

(4) Διαγράφεται η περιττή ένδειξη.

ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ Ε'

ΥΠΟΔΕΙΓΜΑ

ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ

για το νωπό κρέας (1) που προορίζεται για αποστολή προς κράτος μέλος της ΕΟΚ

Αριθ. (2): ....
Χώρα αποστολής: ....
Υπουργείο: ....
Υπηρεσία: ....
Στοιχεία: ....
(προαιρετικό)
Ι. ΑΝΑΓΝΩΡΙΣΤΙΚΑ ΣΤΟΙΧΕΙΑ
Κρέας: ....
(είδος ζώου)
Είδος κομματιών: ....
Είδος συσκευασίας: ....
Αριθμός κομματιών ή μονάδων συσκευασίας: ....
Μήνας (ες) και έτος (η) κατάψυξης: ....
Καθαρό βάρος: ....
ΙΙ. ΠΡΟΕΛΕΥΣΗ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ
Διεύθυνση (εις) και αριθμός (οί) κτηνιατρικής έγκρισης του (των) εγκεκριμένου (ων) σφαγείου (ων): ....
....
Διεύθυνση (εις) και αριθμός (οί) κτηνιατρικής έγκρισης του (των) εγκεκριμένου ων) εργαστηρίου (ων) τεμαχισμού:
....
....
Διεύθυνση (εις) και αριθμός (οί) κτηνιατρικής έγκρισης της (των) εγκεκριμένης (ων) ψυκτικής (ών) αποθήκης (ων): ....
....
ΙΙΙ. ΠΡΟΟΡΙΣΜΟΣ ΤΟΥ ΚΡΕΑΤΟΣ
Το κρέας αποστέλλεται από ....
(τόπος αποστολής)
σε ....
(χώρα και τόπος προορισμού)
με το ακόλουθο μεταφορικό μέσο (3): ....
Όνομα και διευθυνση του αποστολέα: ....
....
Όνομα και διεύθυνση του παραλήπτη: ....
....
ΙV. ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΚΑΤΑΛΛΗΛΟΤΗΤΑΣ
Ο υπογεγραμμένος επίσημος κτηνίατρος, βεβαιώνω ότι το παραπάνω κρέας ελήφθη σύμφωνα με τους όρους παραγωγής και ελέγχου που προβλέπονται στην οδηγία 64/433/ΕΟΚ περί υγειονομικών προβλημάτων στον τομέα των ενδοκοινοτικών συναλλαγών νωπών κρεάτων και ότι, ως εκ τούτου, αναγνωρίζονται ότι είναι κατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση ως έχουν.
(Τόπος) .... (Ημερομηνία) ....
....
(υπογραφή του επίσημου κτηνιάτρου)

(1) Νωπά κρέατα: κατά την οδηγία που αναφέρεται στο σημείο IV του παρόντος πιστοποιητικού, όλα τα μερη κρέατος κατοικιδίων βοοειδών, χοίρων, αιγοπροβάτων και μονόπλων που είναι κατάλληλα για την ανθρώπινη κατανάλωση και δεν έχουν υποστεί επεξεργασία δυνάμενη να εξασφαλίζει την συντήρησή τους. Πάντως το κρέας που έχει υποστεί ψύξη θεωρείται νωπό.

(2) Προαιρετικό

(3) Για τα βαγόνια και τα φορτηγά να σημειώνεται ο αριθμός, για τα αεροπλάνα ο αριθμός πτήσης, για τα πλοία το όνομα, και ενδεχομένως, ο αριθμός του εμπορευματοκιβωτίου.

Άρθρο 21

Τροποποιούμενες διατάξεις

1. Ο τίτλος του π.δ/τος 599/1985 (Α'213) αντικαθίσταται από τον τίτλο του τμήματος Β' του ιδίου διατάγματος.

2. Στο άρθρο 23 παράγρ. 1 του π.δ/τος 599/1985 (Α'213), το πρώτο εδάφιο «1. Κατά παρέκκλιση ... από τον Υπουργό Γεωργίας για εισα- γωγή:», αντικαθίσταται ως εξής:

«1. Κατά παρέκκλιση του άρθρου 22 παράγρ.1 του παρόντος διατάγ- ματος, μπορεί να παρέχεται με απόφαση του Υπουργού Γεωργίας γενική άδεια για εισαγωγή.»

3. Στο άρθρο 17 του Β.Δ/τος 30/11/6-12-40 (Α'419) το πρώτο εδάφιο αντικαθίσταται από το ακόλουθο κείμενο:

«Ο επί του σφαγίου χαρακτηρισμός γίνεται με τη μέριμνα του κρεο σκόπού κτηνιάτρου, με ειδική για κάθε περίπτωση σφραγίδα και με αβλαβή-ανεξίτηλη μελάνη, ή με τη μέθοδο της πυρογραφίας.»

Άρθρο 22

Η σφραγίδα καταλληλότητας κρεάτων που περιγράφεται στο άρθρο 17 του Β.Δ/τος 30/11-6/12/40 (Α'419), τίθεται μόνο στα σφάγια που έχουν σφαγεί σε σφαγεία που λειτουργούν υπό το καθεστώς παρέκκλι σης των άρθρων 4, 13, 17 και 18 του παρόντος δ/τος και έχουν κρι- θεί κατάλληλα, μέχρι καθορισμού από τα όργανα της Ευρωπαϊκής Ένωσης σχετικού υποδείγματος.

Άρθρο 23

Καταργούμενες διατάξεις

Από την έναρξη ισχύος του παρόντος δ/τος, καταργούνται οι διατάξεις:

α) του Β.Δ/τος 30/11/6-12-40 (Α'419) πλην των άρθρων 17 και 19

β) του Β.Δ/τος 7-16/7-1952 (Α'189)

γ) του Β.Δ/τος 24-27-8-1955 (Α'233)

δ) του Β.Δ/τος 27-12-56/12.1.57 (Α'5) πλην των άρθρων 3 και 5

ε) του Β.Δ/τος 176/1968 (Α'48)

στ) του Β.Δ/τος 222/1967 (Α'40)

ζ) των άρθρων 1 έως και 13 του Παραρτήματος β του π.δ/τος 599/1985 (Α'213).

Άρθρο 24

Έναρξη ισχύος

(άρθρο 3 της Οδηγίας 91/497/ΕΟΚ)

Το παρόν προεδρικό διάταγμα αρχίζει να ισχύει από την 1η Ιανουαρίου 1993.

Στον Υφυπουργό Γεωργίας αναθέτουμε τη δημοσίευση και εκτέλεση του παρόντος διατάγματος.

Αθήνα, 17 Δεκεμβρίου 1994

Ο ΠΡΟΕΔΡΟΣ ΤΗΣ ΔΗΜΟΚΡΑΤΙΑΣ

ΚΩΝΣΤΑΝΤΙΝΟΣ Γ. ΚΑΡΑΜΑΝΛΗΣ

ΟΙ ΥΠΟΥΡΓΟΙ

ΕΘΝΙΚΗΣ ΟΙΚΟΝΟΜΙΑΣ
Γ. ΠΑΠΑΝΤΩΝΙΟΥ

ΓΕΩΡΓΙΑΣ
Β. ΒΑΣΙΛΑΚΗΣ

ΕΘΝΙΚΟ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟ

Εκδίδει την ΕΦΗΜΕΡΙΔΑ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ από το 1833

Διεύθυνση : Καποδιστρίου 34
Ταχ. Κώδικας : 104 32
TELEX : 22.3211 YPET GR
FAX : 5234312

Οι υπηρεσίες του **ΕΘΝΙΚΟΥ ΤΥΠΟΓΡΑΦΕΙΟΥ** λειτουργούν καθημερινά από **8.00'** έως **13.00'**

ΧΡΗΣΙΜΕΣ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ

* Πώληση ΦΕΚ όλων των Τευχών Σολωμού 51 τηλ.: 52.39.762
* ΒΙΒΛΙΟΘΗΚΗ: Σολωμού 51 τηλ.: 52.48.188.
* Για φωτοαντίγραφα παλαιών τευχών στην οδό Σολωμού 51 τηλ.: 52 48.141
* Τμήμα πληροφόρησης: Για τα δημοσιεύματα των ΦΕΚ Σολωμού 51 τηλ. 52.25.713 – 52.49.547

* Οδηγίες για δημοσιεύματα Ανωνύμων Εταιρειών και ΕΠΕ τηλ.: 52.48.785

Πληροφορίες για δημοσιεύματα Ανωνύμων Εταιρειών και ΕΠΕ τηλ.: 52.25.761

* Αποστολή ΦΕΚ στην επαρχία με καταβολή της αξίας του δια μέσου Δημοσίου Ταμείου Για πληροφορίες: τηλ.: 52.48.320

Τιμές κατά τεύχος της ΕΦΗΜΕΡΙΔΑΣ ΤΗΣ ΚΥΒΕΡΝΗΣΕΩΣ:

Κάθε τεύχος μέχρι 8 σελίδες δρχ. 100. Από 9 σελίδες μέχρι 16 δρχ. 150, από 17 έως 24 δρχ. 200

Από 25 σελίδες και πάνω η τιμή πώλησης κάθε φύλλου (8σέλιδου ή μέρους αυτού) αυξάνεται κατά 50 δρχ.

Μπορείτε να γίνετε συνδρομητής για όποιο τεύχος θέλετε. Θα σας αποστέλλεται με το Ταχυδρομείο.

ΕΤΗΣΙΕΣ ΣΥΝΔΡΟΜΕΣ

Κωδικός αριθ. κατάθεσης στο Δημόσιο Ταμείο 2531			Κωδικός αριθ. κατάθεσης στο Δημόσιο Ταμείο 3512	
Η ετήσια συνδρομή είναι:			Ποσοστό 5% υπέρ του Ταμείου Αλληλοβοηθείας του Προσωπικού (ΤΑΠΕΤ)	
α) Για το Τεύχος Α'	Δρχ.	15.000	Δρχ.	750
β) » » » Β'	»	30.000	»	1.500
γ) » » » Γ'	»	10.000	»	500
δ) » » » Δ'	»	30.000	»	1.500
ε) » » » Αναπτυξιακών Πράξεων	»	20.000	»	1.000
στ) » » » Ν.Π.Δ.Δ.	»	10.000	»	500
ζ) » » » ΠΑΡΑΡΤΗΜΑ	»	5.000	»	250
η) » » » Δελτ. Εμπ.& Βιομ. Ιδ.	»	10.000	»	500
θ) » » » Αν. Ειδικού Δικαστηρίου	»	3.000	»	150
ι) » » » Α.Ε. & Ε.Π.Ε.	»	200.000	»	10.000
ια) Για όλα τα Τεύχη εκτός ΤΑΕ-ΕΠΕ	»	100.000	»	5.000

Πληροφορίες: τηλ. 52.48.320